



GOURMET

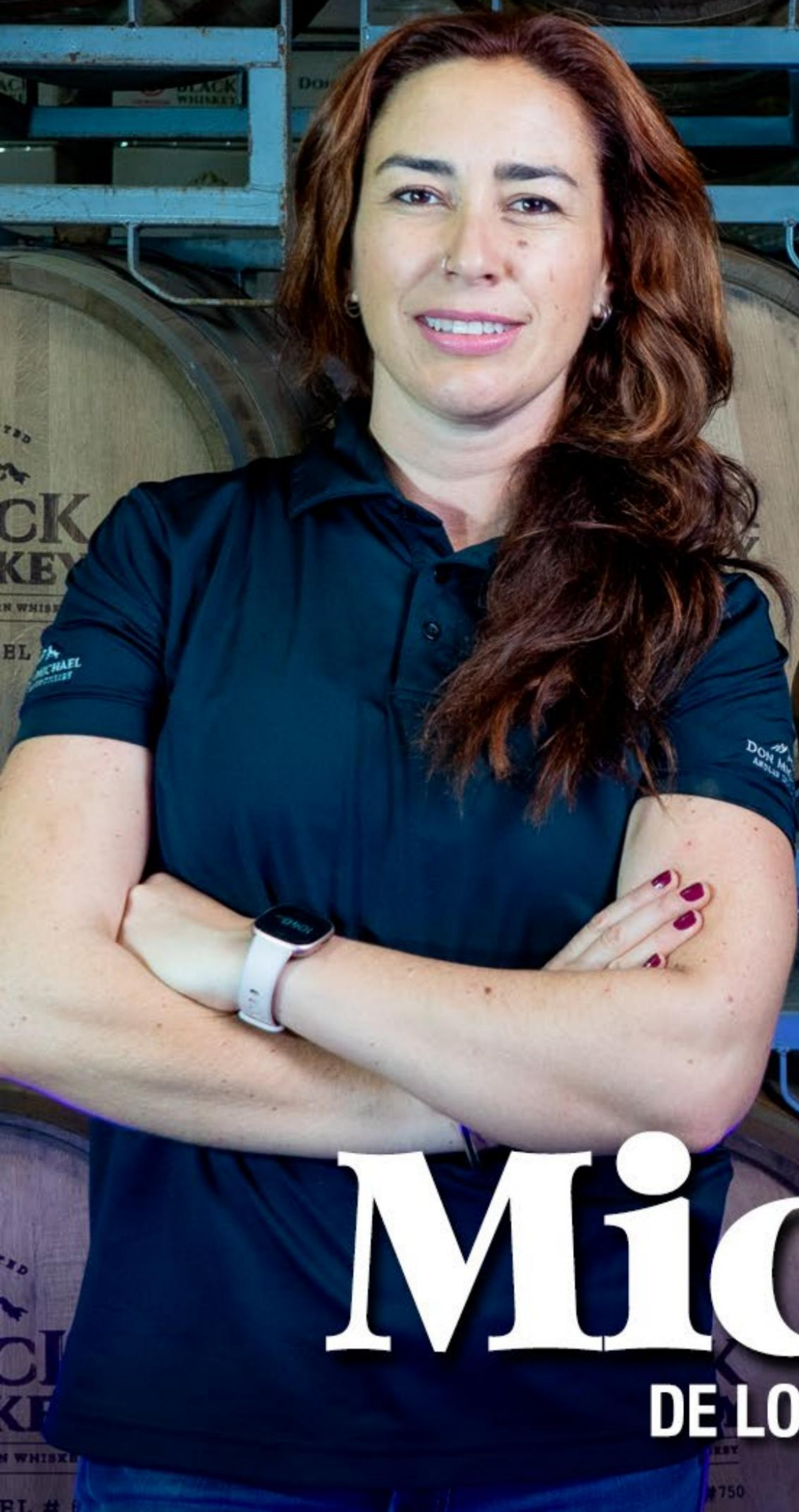
PLACERES

Año 02 | N° 14 | 2025

REL #694

2022 - BARREL #725

2022 - BARREL #730



Don Michael

DE LOS ANDES PARA EL MUNDO



INTIPALKA

EL SOL
SE PONE,
EL VERANO
SIGUE



T O M A R B E B I D A S A L C O H Ó L I C A S



INTIPALKA
VINO
ROSE SYRAH
2024
750 ml
VALLE DEL SOL
PERÚ

C A S E N E X C E S O E S D A Ñ I N O



#1

**WORLD'S MOST ADMIRERD
WINE BRAND 2025**

**DRINKS
INTERNATIONAL**

 CATENAWINES

WWW.CATENAWINES.COM

T O M A R B E B I D A S A L C O H Ó L I



CAS EN EXCESO ES DAÑINO

Taninos de Jumilla

Cuando hablamos de Jumilla se nos viene a la mente la monastrell, y una de las bodegas que mejor la representan es Bodegas 1890, que debe su nombre al año de la fundación de García Carrión. Sus vinos son fruto del trabajo de seis generaciones que, a través de los años, han ido transmitiendo las prácticas culturales más adecuadas y a su vez adaptando las mejores variedades de uva a las tierras de Jumilla, zona privilegiada por sus contrastes de montes y valles. La variedad predominante es la monastrell, uva noble, muy bien adaptada a la escasez de lluvias, de una excepcional calidad, concentrada en taninos y polifenoles. Junto a esta variedad tradicional, García Carrión ha cultivado otras de elevado prestigio como la ya conocida tempranillo, cabernet sauvignon, syrah y merlot. Todas estas cepas son cuidadas al milímetro en la bodega, lo cual permite mantener intacta la calidad natural y aumentarla en los procesos de fermentación. La crianza se desarrolla en barricas de roble americano y francés, esto dependiendo de la línea.

Uno de los vinos más premiados de la bodega es el Reserva, que permanece como mínimo tres años en crianza, entre barricas de roble y botella. Las instalaciones cumplen todas las normas internacionales de aseguramiento de la calidad: ISO, BRC e IFS. Castillo San Simón, una de las marcas de García Carrión, refleja todas las bondades adquiridas en cada fase de su elaboración y son fieles representantes del riguroso criterio de calidad. Sus vinos han sido galardonados en los últimos años con numerosos premios nacionales e internacionales. Las instalaciones de la bodega se ubican en la zona conocida como Herrada del Tollo. Esta importante firma murciana ha ido consolidándose, generación tras generación y, en la actualidad, se encuentra en plena expansión. Cuenta con un viñedo propio de 300 hectáreas de extensión, pero controla también unas 2.000 hectáreas más de viña. En bodega existen 2.600 de barricas de roble americano y 600 de roble francés.

J. García Carrión (JGC), una pequeña bodega familiar en sus inicios, empezó, a principios de los 80s, una revolución en el sector vinícola. Actualmente, es una de las firmas más importantes de España no solo por

sus vinos, sino también por los zumos de frutas y otros productos. Además de la D.O Jumilla, el grupo J. García Carrión (JGC) posee, en La Rioja Alta, la bodega Solar de Carrión, donde destacan su crianza y su reserva Antaño. En la Comunidad Valenciana, por su parte, está presente con la marca Barón de Frignani (D.O. Utiel-Requena) y Viña Lucentum (D.O Alicante). Su expansión también alcanza las prestigiosas tierras vinícolas castellano-leonesas. Mayor de Castilla es la marca escogida para la D.O. Ribera del Duero, y el blanco Solar de la Vega, para la D.O. Rueda. Por último, J. García Carrión tiene la bodega Jaume Serra en el Penedès, donde elabora vinos y cavas de calidad.

En cuanto a los vinos que esta firma tiene en Lima, se encuentra el premiado Castillo San Simón Gran Reserva Monastrell 2010 (Challenge International du Vin 2011 - Bronze Medal, International Wine and Spirit Competition 2012 - Bronze Medal, Challenge International du Vin 2011 - Bronze Medal y International Wine and Spirit Competition 2012 - Bronze Medal). Pasa 18 meses en barricas de roble americano, otros 18 meses en barricas de roble francés de Allier y seis meses de botella. Otro que destaca es el Castillo San Simón 12 months aged barrel (Challenge International du Vin 2011 - Bronze Medal, International Wine and Spirit Competition 2012 - Silver Medal). La crianza de este Reserva 12 months aged barrel es de doce meses en barricas de roble americano, otros doce meses en barricas de roble francés de Allier y seis meses de botella. Por último, tienen el Castillo San Simón Crianza Monastrell 2012 (International Wine and Spirit Competition 2012 - Bronze Medal). Se crió seis meses en depósito de acero inoxidable y otros seis meses en barrica de roble americano. Como lo ven, siguen llegando vinos complejos. Hay que probarlos para conocer esta D.O de fama mundial.

John Santa Cruz Manco
Director



Winkler *alimentos*



**HARMLESS
MOSTAZA
390 GR.**



**EGGLESS
MAYONESA
ORIGINAL 352 GR.**



**HARMLESS
KETCHUP
390 GR.**

DELICIOSAMENTE SANO

EGGLESS

HARMLESS

CONTENIDO

20

DE LOS ANDES
PARA EL MUNDO



28

JOYAS HECHAS
DE MALBEC



32

BURBUJAS
VERSÁTILES



42

NATURALMENTE
ORGÁNICOS Y
SALUDABLES



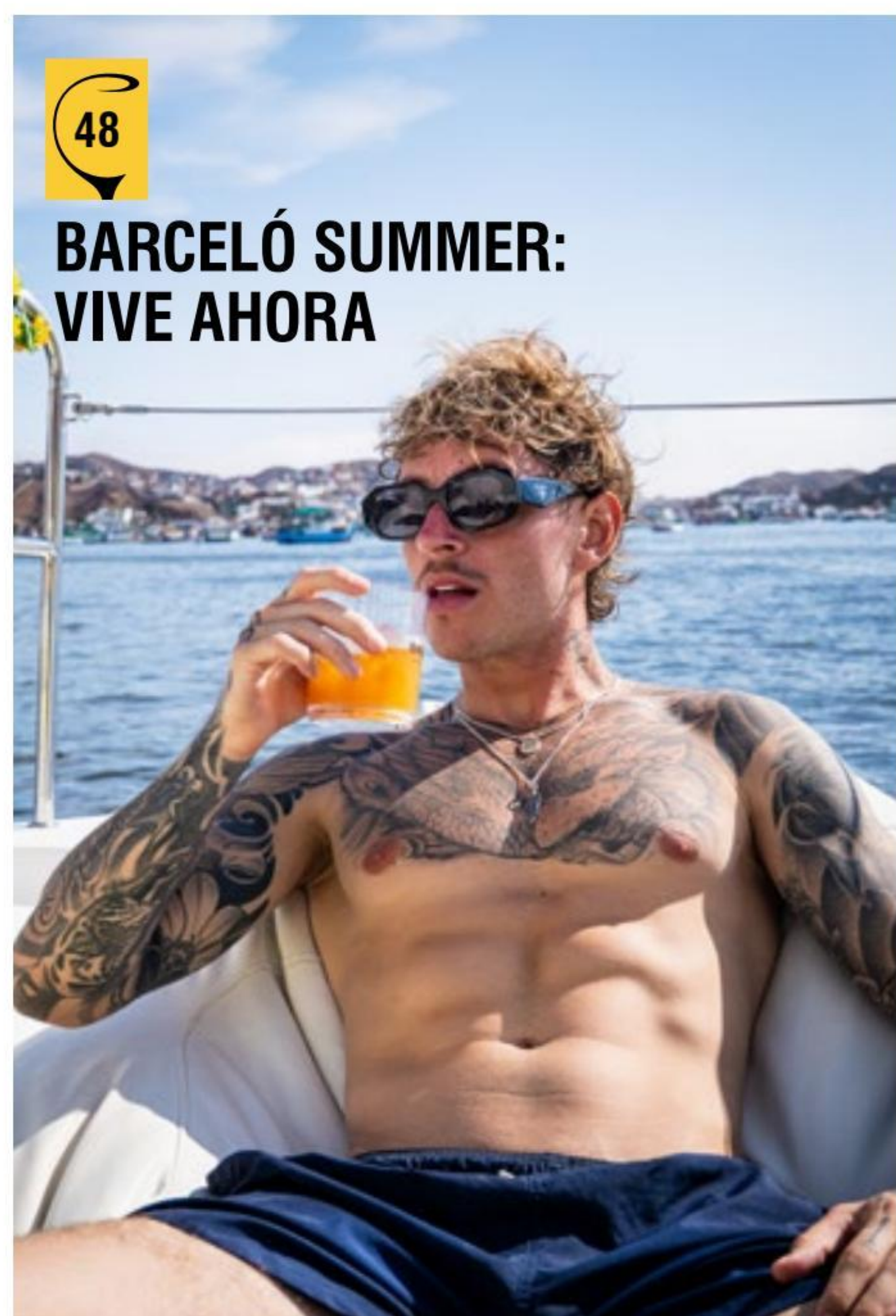
38

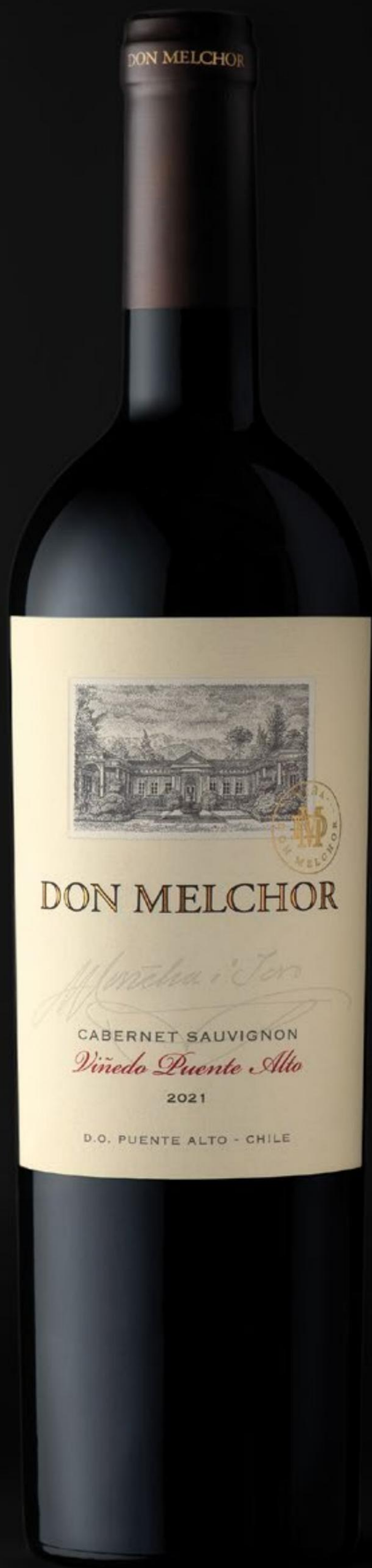
FILOSOFÍA
ORGÁNICA



48

BARCELÓ SUMMER:
VIVE AHORA





Moncha y Toro
DON MELCHOR
2021

#1

“VINO DEL AÑO”

**TOP 100 VINOS
DEL MUNDO**

Wine Spectator | 2024

VIÑA CONCHA Y TORO

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO





ARGENTO

SINGLE BLOCK

ALTAMIRA
MALBEC ORGANICO
2021



BODEGA
ARGENTO



Importado y distribuido por LAMARTRADE PERU S.A.C.

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

LA MATERIA



NO SE CREA NI SE DESTRUYE



SOLO SE TRANSFORMA



RECICLAMOS UTILIZAMOS

Relojes hechos con discos de vinilo. Descubre estos y más productos originales ingresando a:

www.dientedeleon.pe



GOURMET

PLACERES

STAFF

Director General

John Santa Cruz Manco

Editora General

Valeria Isabel Burga Bobadilla

Editora Web

Fabiana Deekes Ibárburu

Diseñador Gráfico

Gustavo Panta Vera

Redactores

Alex García

Facundo Carrasco

Milagros Casas I.

Samuel Hurtado

Aaron Plasencia

Sara Rios

Producción

Joaquín Cruzado

Pilar Lopez

Juan Paul Manco

Jean Perez Centeno

Claudia Aguilar

Jacqueline Torres

Fotografía

Jaime Cuellar

Cristhian Cisneros

Mia Pinedo

Samantha Robles

Santiago Rodriguez

Daniel Yong

Webmaster

Erick Cajas

Community Management

Valeria Infante

Ximena Vilela

Luvanné Yaranga

Columnistas

Claudia Aguilar

Karen Alvarez

Rosa Bonilla

María Elena Cárdenas

Silvia de Tomás

Soledad Marroquín

Livio Pastorino

Jasmine Rincón

Juan Pablo Robles





ALMA NEGRA

02 Y 03 DE MAYO

LOS ESPERAMOS EN **LUXURY WINE**
EXPERIENCE 2025

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO



DAYTIME NIGHTTIME

Artistas de Perú, Kirguistán y China se unen en Daytime Nighttime, una provocadora exposición colectiva que invita a cuestionar aquello que damos por sentado. La muestra se presenta en la Galería Gato, ubicada en el corazón de Lima, y ofrece una experiencia única que desafía los límites entre lo real y lo imaginario, lo construido y lo efímero, el día y la noche. La exposición reúne el trabajo de Nicolás Lamas (Perú), Erika Hock (Kirguistán) y Sihan Guo (China), quienes a través de esculturas, composiciones visuales e instalaciones crean un diálogo entre lo animal, lo humano y lo tecnológico. Su obra propone nuevas formas de entender la existencia, explorando las fronteras entre lo abstracto y lo figurativo.



ALWAYS A FIT

En un contexto donde la moda debe acompañar los desafíos del día a día, Dockers Perú reafirma su liderazgo en el estilo casual con su innovador enfoque «Always a Fit», una propuesta que une elegancia, confort y funcionalidad en cada prenda. Desde su nacimiento en San Francisco, Dockers ha definido el estilo casual moderno con prendas icónicas como los khakis. Hoy, su filosofía «Always a Fit» va más allá del diseño: busca adaptarse al ritmo de vida actual, ofreciendo un ajuste perfecto, libertad de movimiento y una imagen impecable en todo momento.



SABOR NORTEÑO

En tan solo un año, Festivo se ha convertido en uno de los espacios culinarios más aclamados de Miraflores, gracias a su propuesta innovadora que combina lo mejor de la cocina norteña peruana con técnicas contemporáneas. Para celebrar este primer aniversario, el restaurante alista un evento especial con almuerzo y cena, donde los sabores auténticos, la creatividad en los fogones y la experiencia sensorial serán protagonistas. Durante el almuerzo, la cocina estará liderada por Arlette Eulertt, quien compartirá fogones con los anfitriones Renzo Miñan (Director Gastronómico) y David Huamán (Head Chef). Por la noche, el encargado de la cena será el chef Emilio Macías, conocido por su explosiva fusión peruano-mexicana, que promete sorprender con sabores intensos y técnica depurada.



REINTERPRETANDO LOS CLÁSICOS

En el corazón gastronómico de Miraflores, CHICHO se ha convertido en uno de los restaurantes peruanos más queridos de la ciudad, y este año celebra su tercer aniversario consolidando su propuesta de cocina criolla versátil con toques de autor. Fundado por el chef Augusto Baldoceda en plena pandemia, CHICHO nació como una taberna criolla donde amigos y familia pudieran compartir buena comida en un ambiente cálido y relajado. Desde su primer aniversario, el restaurante evolucionó hacia una propuesta más amplia, moderna y creativa, siempre fiel a sus raíces peruanas. Lo encuentras en Av. Comandante Espinar 663, Miraflores.



EL COTO
DE RIOJA

ARTESANOS DEL VINO



TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO



GASTRONOMÍA Y TRADICIÓN

En el marco de Semana Santa, JW Marriott El Convento Cusco presenta una propuesta imperdible para quienes buscan vivir experiencias únicas combinando gastronomía, tradición y entretenimiento familiar en uno de los hoteles más exclusivos de la ciudad. Ubicado en una majestuosa casona colonial en el centro histórico, el hotel ofrecerá eventos temáticos en su restaurante Qespi, con desayunos buffet, almuerzos especiales y un brunch de Pascua lleno de sabor y magia. Además, se han preparado actividades especiales para los más pequeños, haciendo de este fin de semana largo una celebración inolvidable para toda la familia.

UN MILLÓN DE PRIMAVERAS

El ícono de la música regional mexicana, Alejandro Fernández, presenta su nuevo sencillo «Un Millón de Primaveras (En Vivo desde la Plaza de Toros La México)», una sentida interpretación que rinde homenaje al legado de su padre, Vicente Fernández. Este lanzamiento es parte del álbum De Rey a Rey, una producción profundamente personal que estará disponible a partir del 24 de abril de 2025. El ícono de la música regional mexicana, Alejandro Fernández, presenta su nuevo sencillo «Un Millón de Primaveras (En Vivo desde la Plaza de Toros La México)», una sentida interpretación que rinde homenaje al legado de su padre, Vicente Fernández. Este lanzamiento es parte del álbum De Rey a Rey, una producción profundamente personal que estará disponible a partir del 24 de abril de 2025.



ESTÉTICA Y MODERNIDAD

La icónica marca suiza redefine la excelencia con la reapertura de su renovada tienda en el Centro Comercial Jockey Plaza, donde sus clientes podrán disfrutar de una nueva experiencia de compra de productos premium que encarnan la precisión suiza. Desde las icónicas navajas hasta relojes de alta gama y artículos de viaje de diseño superior, cada pieza refleja la calidad, innovación y funcionalidad que caracterizan a la marca. Las nuevas tiendas Victorinox, con un concepto de diseño renovado, reúnen los valores de la marca: calidad, funcionalidad, innovación y diseño icónico con detalles refinados. De este modo, integrando la historia, los productos y estos valores con una experiencia de compra superior.

JUEGO MORTAL

El 10 de abril llegó a la cartelera nacional Alarum: Código Letal, el nuevo thriller de acción y espionaje protagonizado por Sylvester Stallone, Scott Eastwood, Willa Fitzgerald y Mike Colter. Bajo la dirección de Michael Polish, la película cautivará a los amantes del suspenso y la acción gracias a su historia cargada de tensión, peligro y giros inesperados. La trama sigue a Joe y Lara Travers, una pareja que aparenta llevar una vida común, pero que en realidad son espías encubiertos. Todo cambia cuando presencian el misterioso accidente de un avión en plena excursión. En medio de los escombros, encuentran un disco duro, que Joe decide conservar sin imaginar que este objeto los convertirá en el objetivo de Alarum, una peligrosa red de espías renegados.



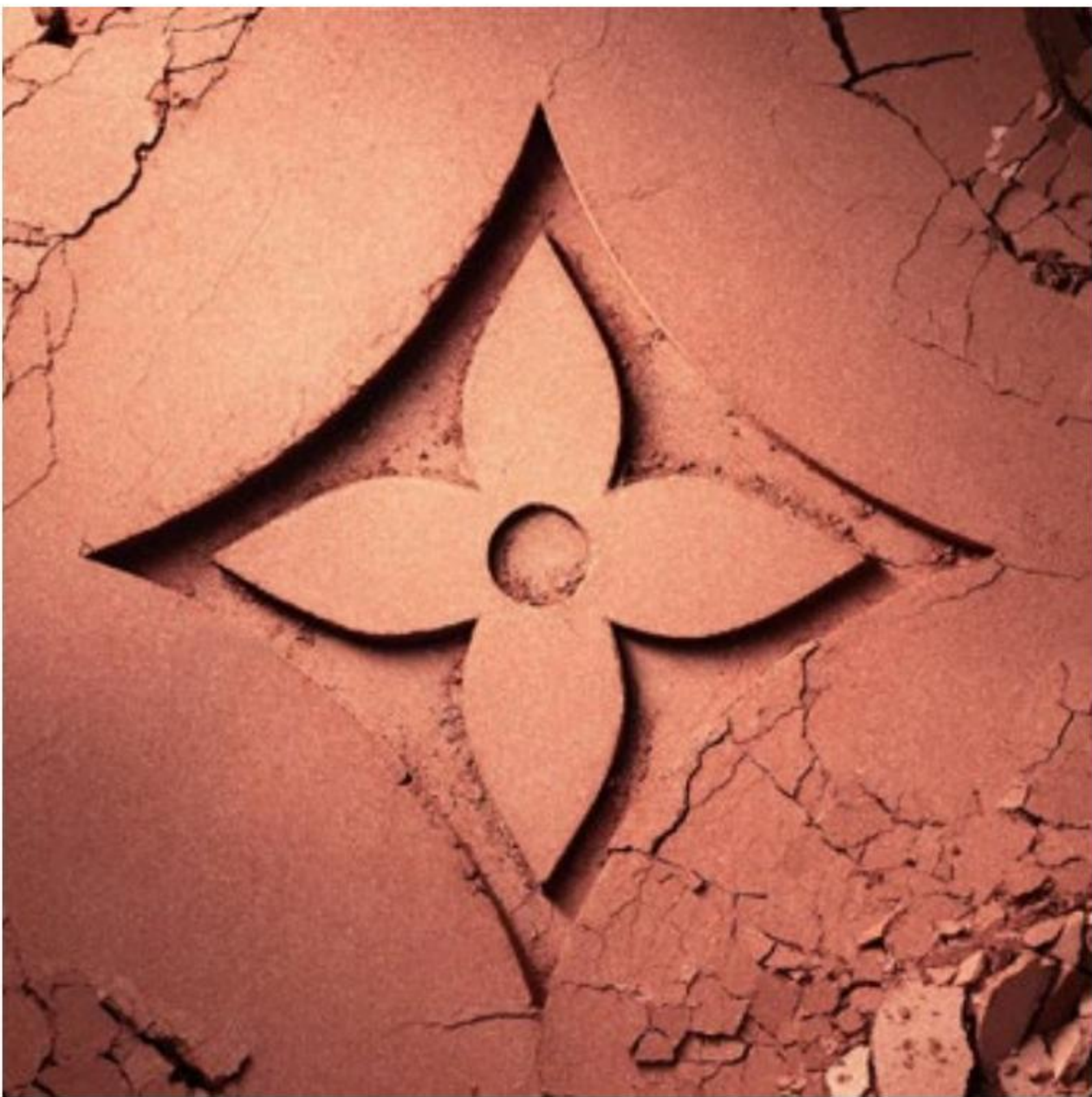
Escorihuela Gascón

PEQUEÑAS
PRODUCCIONES
Malbec



ELEGANTE Y
COMPLEJO

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO



LA BEAUTÉ

Louis Vuitton, la reconocida casa de lujo francesa, anuncia su entrada al mundo del maquillaje con La Beauté, su primera línea de cosméticos. La colección, que debutará en otoño de 2025, ha sido creada de la mano de la dirección creativa de Pat McGrath, una reconocida maquilladora que lleva más de 20 años trabajando junto con Louis Vuitton en los desfiles de moda y ha colaborado con prestigiosas marcas como Giorgio Armani para su línea de maquillaje, Dolce & Gabbana y Zara. Para mantener la esencia y distinción de la marca, cada producto se presentará en elegantes estuches de piel. La colección estará disponible en boutiques seleccionadas de Louis Vuitton y en su sitio web oficial a partir del otoño de 2025.



HAPPY GILMORE 2

Los fans de Adam Sandler están de fiesta, ya que el muy esperado estreno de Happy Gilmore 2 ha sido confirmado para el 25 de julio de 2025 en Netflix. La secuela de la comedia deportiva que marcó una generación llega con nuevas sorpresas y un elenco que promete dar mucho de qué hablar. En esta nueva entrega, además de la participación de Sandler, veremos a nuevas estrellas hacer su swing en el campo de golf. Entre los nombres destacados están Sunny Sandler, Sadie Sandler, John Daly, Blake Clark, y Paige Spiranac. Juntos, este nuevo equipo de talentos busca hacer un hoyo en uno y llenar de carcajadas a la audiencia.



VIAJE GASTRONÓMICO

Cala Restaurante & Lounge, con dos décadas en el mercado gastronómico, se ha consolidado como uno de los lugares más exclusivos de Lima. Ubicado frente al océano Pacífico, ofrece una experiencia culinaria que combina la frescura de los insumos peruanos con una impresionante vista al mar. Con su nueva carta, Cala continúa su compromiso de resaltar lo mejor de la cocina costera peruana. El bar de Cala es una atracción en sí misma. Bajo la dirección del head bartender Manuel Cigarrostegui, los cócteles de autor ofrecen un enfoque innovador, con ingredientes como el erizo y el pulpo, reinterpretados para sorprender a los paladares más exigentes.



TRADICIÓN MEXICANA

Como Agua para Chocolate celebra 25 años de llevar la auténtica gastronomía tradicional mexicana al corazón de San Isidro. Este reconocido restaurante, inspirado en la célebre novela de Laura Esquivel, se ha convertido en un referente de la cocina mexicana en Perú, ofreciendo una carta que rinde homenaje a los sabores de Veracruz, Oaxaca y Puebla. Alejandra Peralta, chef y fundadora del restaurante, llegó a Lima en 1999 con la misión de imponer la auténtica cocina mexicana en la capital. Ella se inspira en Tita, la protagonista de la novela de Esquivel, para transmitir la pasión por los sabores mexicanos. «Por mis venas no corre sangre, sino guacamole», afirma la chef.

Freixenet

CAVA

CELEBRATE LA VIDA!



 @freixenetpe



Financiado por
la Unión Europea

TOMAR BEBIDAS ALCOHOLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

De los **ANDES** para el **MUNDO**





Michael Kuryla y Daiana Milon comenzaron a elaborar el primer whiskey andino del mundo sin saber todos los éxitos que vendrían con este proyecto. Luego de consolidar Black Whiskey, crearon su portafolio de destilados bajo el sello de Andean, y ahora incursionan en su faceta de importadores con licores de Portugal. Pronto alistan nuevos lanzamientos, seguramente igual de extraordinarios.

Escribe: Valeria Burga

¿Cómo se conocieron?

Daiana: Yo había terminado la universidad y estaba buscando trabajo. En el mismo periodo, Michael estaba buscando terrenos en Oxapampa. Mi mamá le comentó que podía ir a conocer la planta y que además tenía una hija que era ingeniera industrial. Empezamos a trabajar juntos con frutas y hortalizas. Nada relacionado con lo que hacemos ahora.

Michael: Ella era la jefa de producción. Cuando nos enamoramos, se convirtió en mi esposa y fuimos a vivir a Oxapampa. He vivido tres años en La Merced y otros tres con Daiana en Oxapampa antes de venir a Lima. Allí nació todo el proyecto del whiskey. Siempre hemos viajado a visitar a mis padres a Estados Unidos. Bourbon es un estilo de whiskey americano hecho con maíz que siempre he consumido. Entonces, se me ocurrió elaborar un whisky andino aprovechando lo bueno de Perú, pues no hay peruano que no conozca el maíz morado.

¿Qué hace especial a Black Whiskey?

Michael: Es una mezcla de 60% maíz morado, 30% trigo malteado y 10% de cebada malteada. Hemos ganado el top 10 whiskeys del año en 2021 y en el 2022 obtuvimos el título de mejor whiskey del mundo en Nueva York. En enero del año pasado quedamos en el número 9 de los





50 Best. Hacer whiskey es muy caro y tiene que añejar un tiempo determinado en barricas. Por ello, mientras eso ocurre, decidimos lanzar una crema de whiskey y vodka andino.

Cuéntenos un poco más sobre su portafolio de destilados Andean

Daiana: Esas dos botellas fueron las primeras bajo el sello de Andean. Después lanzamos dos gines y el ron. Este ron fue añejado en barricas de Black Whiskey que hemos vaciado. Entonces, tiene su propio toque y ha sido un éxito para nosotros. En cuanto al gin, tiene muña, huacatay, vainilla de Tarapoto, entre otros botánicos andinos. La novedad hace poco fue el gin de arándanos. Nos pareció propicio lanzar este producto, ya que Perú es el exportador más grande del mundo. Conversamos con Camposol y se hizo realidad. Lo interesante es que cambia de color con limón o tónica.

Durante este tiempo también han realizado colaboraciones exitosas con otras marcas. ¿Cómo se desarrollaron estas alianzas?

Daiana: Tenemos tres colaboraciones muy interesantes. Con la Marina de Guerra de Perú hemos dado la vuelta al mundo con dos barricas de whiskey, resultando en una botella de edición limitada. Ahora hemos firmado un



convenio con ellos durante cuatro años. En los buques, vamos a incluir barricas porque el mar, el clima y los cambios de temperatura influyen en su evolución y añeja de forma distinta.

Michael: También lanzamos la botella de Universitario de Deportes por su centenario. Por otro lado, tuvimos una colaboración con la casa de chocolates La Ibérica, los cuales estuvieron rellenos con whiskey. Se vendió todo en dos días. De hecho, mandamos whiskey tres veces para la venta. Inicialmente era un In & Out, pero ahora es un producto recurrente dentro del portafolio de La Ibérica.

Recientemente han explorado otra faceta con la importación de licores de Portugal. ¿De qué manera surgió esta oportunidad?

Michael: Cuando fuimos a Portugal invitados por el embajador de Perú en Lisboa a una feria, encontré esta marca, Casa Redondo, quienes son los dueños de Per Se. Recuerdo que probé Beirao y era casi para morir de lo bueno que resultó. Supe que quería importar ambos. De hecho, Beirao es la botella más vendida de todos los licores en Portugal.

¿Qué novedades se aproximan en su destilería? Sabemos que constantemente están lanzando productos novedosos para el mercado local.

Michael: Estaremos lanzando un producto high energy. Va a ser un whiskey saborizado de caramelo y vainilla, muy interesante. Adicionalmente comentarles que, el año pasado, fuimos parte de una colección de whiskeys del mundo. Black Whiskey fue uno

de los 24 y para este año queremos lanzar un whiskey de centeno, Rye. Va a ser una edición limitada, probablemente de 5 mil botellas. También se nos ocurre un London Dry para concluir el portafolio de gines. Todo esto está alineado con nuestro plan estratégico, que lo hemos centrado en Desarrollo de Mercados, amplitud de portafolio, y lograr la mayor cantidad de ítems o etiquetas en nuestros clientes actuales.

Daiana: Ya estamos en aproximadamente catorce países. Acabamos de entrar a Costa Rica e iremos en mayo para hacer el lanzamiento oficial. Estamos por cerrar en Colombia y China. Nos sentimos muy orgullosos de todo lo que hemos conseguido hasta el momento con cada integrante de nuestro portafolio. Seguiremos innovando el mercado.



La chica del vino y +

Por María Elena Cárdenas

*Sommelier WSET 3



S/.84.90



**ERRAZURIZ MAX
CARMENERE 2022**

S/.130.00



**ZORZAL EGGO FILOSO
PINOT NOIR**

S/.132.00



**INDOMABLE
BLANCO**

Valle de Aconcagua es una de las mejores zonas de Chile para la elaboración de vinos hechos con la uva Carmenere como es el caso de este Max, llamado así en honor a Maximiliano Errazuriz, quien fundó la bodega en 1870. Un vino sumamente complejo, con aromas y sabores que van desde los frutos negros como moras, sauco y arándanos, marcadas notas a pimientos morroneados, notas especiadas como canela y clavo, hasta café y chocolate amargo. Una boca sedosa y fresca, con taninos dulces y largo final. Este vino tuvo una crianza de 12 meses en roble francés de las cuales el 25% era barrica nueva. Lo probamos con amigos en una parrilla y fue uno de los favoritos de la noche. Acompañó bien el solomillo de cerdo y también con el bife angosto, incluso cuando lo acompañé con un poco de ají amarillo. Disponible en www.perufarma.com.pe

El pintoresco nombre del vino EGGO se debe a que la bodega Zorzal es pionera en el uso de huevos de concreto en Latinoamérica. Todos los vinos de esta línea son criados de esta manera buscando preservar la identidad del varietal y del terroir de donde proviene. Este Pinot Noir que proviene de Gualtallary, Tupungato, Mendoza pasa 10 meses en concreto. Notas de frambuesa, fresa, ciruela roja, algo de yogurt de frutos del bosque, y la mineralidad presente, aporte del lugar de donde proviene. Ligero en boca, pero con cierta persistencia. Bueno para acompañar una carne de res o cerdo al horno. Pueden pedirlo directamente en www.vaku.com.pe, al +51908833984 o al correo comoteayudo@vaku.com.pe

Este vino es una delicia. Un blanc de noir, es decir, un blanco hecho de uvas tintas. Esta vez de uvas Malbec procedentes del Valle de Uco. Pasa por una crianza de 4 meses en barricas 100% nuevas de roble francés y americano. Un vino lleno de complejidad con notas a melocotón, piña madura, algo de maracuyá, un fondo de frutos rojos, flores blancas, especias como canela, nuez moscada. En boca untuoso, sabroso y con largo final. Lo compartimos con amigos y fue el favorito, incluso para las personas no amantes de los vinos blancos. Esta vez no hubo maridaje, pero sé que funciona muy bien con un ají de gallina, unas pastas con salsa blanca y queso gratinado; incluso un postre como una tarta de queso o un creme brulee. Lo encuentran en la tienda de Concepto Placer y en su página web conceptoplacer.com

La columna de este mes llega fresca porque les comparto varias propuestas de vinos blancos tranquilos y, por supuesto, unas burbujas que en cualquier fecha del año siempre vienen bien. Además, un Pinot Noir, cepa a la que algunos llaman el blanco de los tintos, y un Carmenere que, como siempre digo, es un gran acompañante de nuestra comida criolla. ¡Disfruten del artículo y de los vinos!



PISANO CISPLATINO TORRONTÉS

La familia Pisano llegó desde Italia hace más de tres siglos a Uruguay y, con ella, su tradición vitivinícola. Esta vez probamos un Torrontés, cruce natural de las uvas moscatel de Alejandría y la listán prieto. Este vino es sumamente fresco y con un cuerpo que permite una amplia gama de platos para acompañar. Predominan los aromas y sabores frutales a piña, maracuyá, toronja, lima, manzana, melón, duraznos y flores blancas como lirios. Este vino ha sido criado durante unos cuatro meses en tanques de acero inoxidable. 'Cisplatino' quiere decir 'cerca al río' que es como llamaban los brasileños a Uruguay durante su dominio. Lo acompañé con un locro de zapallo. La nota dulce de este plato funcionó perfectamente con él y, luego de guardarlo en la refrigeradora por dos días, lo probé también con un pastel de choclo y quedó impecable. Me lo imagino con unas salteñas, y creo que iría muy bien. Lo encuentran escribiendo al +51 987 586 431, Aprovechen que son de los pocos vinos de Uruguay que hay en Perú.



HMR LIMOUSIN 2022

Disfrutamos de este verdejo de la D.O. Rueda. Un vino hecho de uvas provenientes de viñas viejas, es decir, aquellas que optimizan todos sus recursos para sobrevivir. Además de estas características, el vino se fermenta en toneles de roble, y entra en contacto con sus lías por un tiempo para finalmente pasar a una crianza en fudres y barricas francesas. Todos estos procesos crean un vino con una agradable complejidad en nariz y boca con notas de brioche, almendras tostadas, algo de frutas como melón, piña y cítricos como toronja amarilla y notas herbáceas que recuerdan al hinojo. Una boca untuosa y un cuerpo que permite un amplio abanico de posibilidades para maridar. Quedaron muy bien los makis que compramos en casa entre los que había California Rolls y maki furai (con trucha, queso crema y palta); incluso con uno que tenía salsa de maracuyá. Delicioso. Lo encuentran en supermercados y en www.perufarma.com.pe



JUVÉ & CAMPS RESERVA DE FAMILIA

Probamos este cava extra brut, el más conocido de esta bodega centenaria experta en la producción de espumosos. Un blend de las uvas clásicas para la elaboración: Xarel-lo con mayor presencia, Macabeo y Parellada que pasa un mínimo de 36 meses de crianza. Un vino lleno de frutas: manzanas, peras, membrillo, con notas que recuerdan a un pan brioche, un croissant y almendras tostadas. Una buena y equilibrada acidez que aporta mucha frescura, y una rica textura gracias a las burbujas. Vino ideal para beberlo solo, pero también lo es para acompañar una larga lista de platos desde salados hasta dulces. Por ejemplo, unos canelones rellenos de espinaca y queso bañado con una salsa de nueces y de postre unas milhojas de crema pastelera. Si se animan a probar este vino, lo pueden encontrar en licorerías especializadas.

Joyas hechas de Malbec

La importadora y distribuidora G.W. Yichang cuenta con uno de los portafolios más prestigiosos de bodegas reconocidas en Mendoza, Argentina. Gracias a cada una de ellas, el Malbec destaca a nivel mundial, especialmente en nuestro país. Te dejamos algunas etiquetas para celebrar el Día Mundial del Malbec este 17 de abril.

El Malbec es considerado el vino insignia de Argentina. Si bien la uva tiene su origen en Francia, donde es conocida principalmente por su uso en la región de Burdeos, fue en Argentina donde encontró su hogar ideal. Las condiciones climáticas y el terroir de las regiones vitivinícolas argentinas como Mendoza, permiten que el Malbec desarrolle una complejidad y expresión únicas. Esto ha sido clave para que la variedad se asocie fuertemente con el país.

A partir de la década de 1990, el Malbec argentino comenzó a ganar notoriedad internacional. Su sabor robusto, con notas de frutos negros, especias y una textura aterciopelada, conquistó los paladares de consumidores en mercados como Estados Unidos, Europa y Asia. Argentina no solo exporta una gran cantidad de Malbec, sino que también ha creado una marca a nivel global asociada a calidad con distintas bodegas y productores elevando constantemente su nivel.

CATENA ZAPATA

Catena Malbec 2022 es un vino emblemático de la bodega argentina Catena Zapata, elaborado con uvas de viñedos situados en diferentes altitudes de Mendoza. Este Malbec destaca por su color rojo profundo y sus aromas a frutas negras como mora y ciruela, con notas florales y un toque sutil de especias. En boca, es un vino bien estructurado, con taninos suaves y una acidez equilibrada que lo hace muy agradable. Es un vino redondo, con un final largo y persistente, ideal para acompañar carnes





asadas, empanadas y quesos maduros. Va en honor a Nicolas Catena Zapata, y su visión de plantar la uva Malbec en altura.

El Ángelica Zapata Malbec es un vino premium de la misma bodega, uno de los más prestigiosos de Argentina. Este Malbec proviene de viñedos seleccionados en las zonas más altas de Mendoza. Es un vino de color profundo y aromas complejos, con notas de frutas negras maduras, flores, especias y un toque de roble que proviene de su crianza en barricas. Por su parte, el Malbec Argentino de Catena Zapata es un emblema que refleja la esencia del Malbec de Mendoza. Representa al Malbec en el mundo desde su nacimiento hasta la actualidad, y está elaborado de uvas prefiloxéricas.

LUCA BY LAURA CATENA

El Luca Malbec Old Vine es un vino de alta gama elaborado por Laura Catena, enóloga de la bodega Catena Zapata. Proviene de viñas antiguas de Malbec, que tienen más de 80 años y están ubicadas en algunas de las mejores zonas de Mendoza, como los viñedos de La Consulta en el Valle de Uco y Altamira, áreas reconocidas por su terroir excepcional a gran altitud. La particularidad de las viñas viejas es que producen una cantidad limitada de uvas, pero con una concentración y complejidad excepcionales. Este Malbec se caracteriza por su color rojo profundo y su perfil aromático complejo, con notas de frutas negras maduras como ciruelas y moras, toques florales, especias y una sutil influencia de roble debido a su crianza en barricas francesas.

BODEGA ALEANNA - EL ENEMIGO

El Enemigo Malbec es un vino premium producido por la bo-



dega El Enemigo, una de las más reconocidas de Argentina, fundada por Alejandro Vigil y Rodolfo de la Fuente, quienes tienen una gran trayectoria en la viticultura de alta calidad. Este vino es una expresión de la tipicidad del Malbec argentino, elaborado a partir de viñedos de alta altitud en la región de Mendoza, especialmente en áreas como el Valle de Uco, donde las condiciones climáticas favorecen una maduración lenta y óptima de las uvas. Del mismo modo, El Enemigo Single Vineyard Malbec es una de las versiones más exclusivas y sofisticadas de la bodega. Este vino proviene de un viñedo de una sola parcela (single vineyard) ubicado en la altura del Valle de Uco. Además, cuenta con un 2% de Petit Verdot, lo que lo hace un vino con carácter especial.

TRIVENTO

Eolo es un vino de alta gama producido por la bodega argentina Trivento, ubicada en Mendoza. Este vino, elaborado a partir de Malbec 100%, se considera uno de los exponentes más prestigiosos de la bodega y es una expresión de las mejores uvas de la región de Vista Flores, Valle de Uco. El resultado es un vino de color profundo y aromas intensos que combinan frutas negras maduras como moras y ciruelas, con notas de chocolate, tabaco y especias adquiridas de la crianza en roble.

VIÑA COBOS

Cobos es una de las líneas más prestigiosas de la bodega Viña Cobos, fundada por el renombrado enólogo Paul Hobbs. Este vino es el resultado de una cuidadosa selección de uvas de las mejores parcelas de viñedos en Mendoza,

especialmente de la región del Valle de Uco y Luján de Cuyo, conocidas por su capacidad de producir algunas de las uvas más destacadas de Argentina. El Cobos Malbec presenta notas sutiles de especias, chocolate y vainilla, las cuales se integran perfectamente con las frutas negras maduras como moras, ciruelas y cerezas.

Por otro lado, el Bramare Luján de Cuyo Malbec de Viña Cobos es uno de los vinos más emblemáticos de esta bodega, reconocida por su excelencia en la producción de vinos de alta gama. Es una expresión sofisticada del terroir de esta zona. El vino se elabora con uvas seleccionadas de viñedos de alta calidad y pasa por una crianza en barricas de roble francés, lo que le otorga complejidad y una notable elegancia.





BURBUJAS VERSÁTILES

Los espumosos son una excelente alternativa para disfrutar de diversos maridajes. Anímate a descubrir las burbujas de Valdivieso con tres opciones que adjuntamos en esta nota.



Valdivieso fue fundada en 1879 por el inmigrante francés Adolphe de Valdivieso, quien se estableció en Chile con el objetivo de crear una bodega que elabora vinos de calidad en un país que, en ese entonces, comenzaba a desarrollar su industria vinícola. Adolphe había llegado a Chile atraído por el potencial vitivinícola del país, especialmente en el Valle Central, conocido por su clima y suelos propicios para el cultivo de uvas.

En sus primeros años, Valdivieso se centró en la producción de vinos tranquilos, pero fue a principios del siglo XX cuando la bodega comenzó a especializarse en la producción de espumosos. Esto fue algo innovador en ese momento, ya que la elaboración de espumantes de calidad en Chile no era común. Adolphe de Valdivieso se inspiró en la tradición vinícola europea, particularmente en la región de Champagne, Francia, y comenzó



a experimentar con el método tradicional de fermentación en botella, también conocido como método champenoise. Las burbujas finas y persistentes lo distinguen de otros tipos de espumosos.

El Valdivieso Brut es uno de los espumosos más populares de la bodega Valdivieso. Con un perfil elegante y seco, es ideal para quienes buscan frescura y versatilidad. Se pueden percibir notas frutales de cítricos como limón, naranja y manzana verde, junto con un toque de frutas blancas como la pera. Su cuerpo es ligero a medio, lo que lo convierte en un espumoso muy fácil de beber. Algunas sugerencias de maridaje incluyen mariscos y pescados, aperitivos como ca-



napés, tartares de atún o quesos suaves como brie o queso de cabra, platos de pollo o pavo, especialmente aquellos cocinados a la parrilla o con salsas ligeras como una salsa de limón o hierbas frescas.

Por su parte, Valdivieso Demi Sec tiene un perfil más dulce debido a la adición de azúcar en el licor de expedición, lo que le confiere un toque de dulzura agradable, pero sin ser empalagoso. Se pueden percibir notas de frutas maduras como manzanas, peras y duraznos, junto con un toque sutil de frutos secos y un ligero regusto floral. Tiene una buena frescura gracias a su acidez balanceada, lo que hace que la dulzura no sea abrumadora y le da una sensación de equilibrio.

Perfecto para acompañar postres ligeros y frutales. Va muy bien con quesos suaves y cremosos como el brie o el camembert, que complementan su dulzura y frescura. Asimismo, es un excelente maridaje para la comida asiática, especialmente platos como sushi o curry tailandés que combinan sabores ligeramente picantes y dulces. Las carnes blancas con salsas dulces también son una buena opción.

Finalmente, Valdivieso Rosé es un espumoso que se destaca por su delicada combinación de frescura, frutalidad y un toque de complejidad, lo que lo convierte en una opción ideal tanto para ocasiones especiales como para el disfrute diario. Se aprecian notas frutales de fresas, fram-



buesas y cerezas, con toques sutiles de cítricos como naranjas o limones. Esta combinación de frutas rojas y cítricas le da un sabor muy vivaz y atractivo. Tiene una textura suave y cremosa debido a la buena integración de las burbujas.

Es bastante versátil y combina bien con una gran variedad de platos, tanto ligeros como algo

más sabrosos como mariscos y pescados, comida asiática, carnes blancas (pollo a la parrilla, pavo o pato) cuando están acompañadas de salsas suaves y ligeramente dulces como una salsa de arándano o de naranja. Los postres ligeros o frutales también resultan. ¿Listo para combinar tus platos preferidos con burbujas finas? Las tres presentaciones llegan gracias a G.W. Yichang.



Sabor amargo

Por Soledad Marroquín*

El vino no sabe igual. El plato favorito tampoco. El mejor ceviche sabe agrio, el arroz con leche más cremoso está salado y avinagrado, pero no es ni la copa ni el plato, son nuestros sentidos que los perciben así.

Somos nosotros los que, con todo el sufrimiento que se viene viviendo, se ven afectados en su capacidad para percibir y disfrutar del gusto de los sabores. Sí, hoy la vida se siente amarga. Es que no se puede estar como si no pasara nada, como si viviéramos en un universo paralelo, a lo Willy Wonka en una burbuja, aplaudiendo lo linda que es nuestra gastronomía cuando el país vive en el miedo y la incertidumbre, cuando vemos que los restaurantes también son víctimas de atentados y quizás cuántos más habrán allí sufriendo la angustia en silencio por miedo a las represalias.

El tema de esta columna era otro. Trataba sobre la segunda parte de Por qué no hay sommelier en el restaurante, pero mi voz interior no deja de cuestionarme y encarar si es correcto escribir sobre los temas gastronómicos que me convocan como si no pasara nada en este hermoso Perú. Son tantas las víctimas de distintos sectores, orígenes, edades, género, condición social y regiones que las cifras resultan asfixiantes y desalentadoras. Quienes vivimos la siniestra época del terrorismo sabemos lo que es estar en constante miedo, a salto de mata, mirando hacia los lados y sentir el corazón en la boca cuando se acerca una moto lineal o se colocan al costado del auto en el que vamos. Sí, así vivimos, con miedo, terror, angustia, ansiedad y todos esas emociones

que no son sanas para la salud física ni mental de nadie. Luego nos preguntamos por qué no podemos conciliar el sueño por las noches o despertarnos inquietos en la madrugada.

El asesinato de Paul Flores, voz principal de un reconocido grupo de cumbia, está generando una movilización nacional porque su fallecimiento ha tocado las fibras de una gran cantidad de peruanos que reconocen en esta persona a uno de sus ídolos musicales favoritos. Este señor, que en paz descanse, personifica a las cientos de víctimas que se vienen sumando día a día a la larga lista de afectados, dejando a sus familias destrozadas y a los niños y jóvenes con un futuro, una vez más, incierto.

No es un tema solo de la cumbia como se quiere mostrar o se está politizando. ¿A estas alturas alguien duda que todo es política en esta vida? No hay sector que no esté sufriendo de este flagelo. Perú sigue brillando en las estadísticas como destino gastronómico y turístico, con la moneda más sólida de la región. ¿Cuánto tiempo durará? No lo sabemos, pues si continuamos así, sumergidos en el caos y el desgobierno, dudo que el turismo se quiera arriesgar por más que le provoque el mejor ceviche del mundo.



* Comunicadora gastronómica
@sol_marroquin



CIPRIANI[®]
DRINKS
Venezia 1931



"EXCELENCIA PROVENIENTE DEL
TERRITORIO DEL PROSECCO"

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO



FILOSOFÍA

Orgánica

Con el paso del tiempo, más bodegas se han sumado al cuidado del medio ambiente a través de la elaboración de vinos orgánicos. Domaine Bousquet es una de ellas, pues iniciaron con una filosofía orgánica y hoy difunden su concepto en más de 50 países. Francisco Pannocchia, Export Manager en Latinoamérica, nos presenta dos etiquetas que se encuentran en nuestro mercado gracias a Kahan Licores.

Escribe: Valeria Burga

Fotos: Daniel Yong

Locación: Doubletree by Hilton El Pardo

Un vino orgánico se produce a partir de uvas cultivadas sin la intervención de productos químicos. Es una oda al medio ambiente, la biodiversidad y la sustentabilidad. Hoy, muchas bodegas se han sumado a esta iniciativa, sin embargo, Domaine Bousquet adoptó una filosofía orgánica desde su génesis hace 26 años. En 1997, Jean Bousquet, su fundador, viajó a Mendoza de vacaciones con su familia y le inquietó co-

nocer el Valle de Uco. Llegó a Tupungato y se enamoró del lugar. En Francia, él tenía viñedos y una bodega. Quería elaborar vinos de cultivo orgánico, pero las condiciones no se lo permitían. De esta manera, compró 400 hectáreas en Gualtallary para gestar el concepto de vinos orgánicos de cero. Eso es lo que los diferencia del resto. Actualmente, Domaine Bousquet se ha posicionado en más de 50 países, con más de 7 millones de botellas exportadas por año.



Domaine Bousquet combina el saber hacer de la enología francesa con el clima y terruño excepcionales de Argentina. El viñedo está ubicado en las estribaciones de los Andes, a 1200 m.s.n.m. Su amplitud térmica contribuye a la obtención de uvas totalmente maduras y con una excelente acidez. Las uvas se cosechan a mano y el viñedo está certificado como orgánico. «En Perú, contamos con la línea del mismo nombre. El vino de entrada, reserva y gran reserva. También está Amerí, en honor al apellido de David (esposo de Anne Bousquet), quien impulsó el consumo de estos vinos por todo el mundo. Se compone de Malbec, Cabernet Sauvignon y Chardonnay. A fin de año llegará Gaia, una línea lúdica y pensada para la gastronomía, donde encontramos un Pinot Noir y un Pinot Rosé que se destacan», señala Francisco Pannocchia, Export Manager de la bodega en Latinoamérica.

«Por otro lado está Virgen, nuestro vino ícono. Nosotros decimos que es el más orgánico de todos, ya que no tiene sulfitos. Lo más importante es que el consumidor vaya más allá de un vino orgánico. Esta es una bodega de Gualtallary que trae un concepto y filosofía orgánica», agrega. En los vinos de Domaine Bousquet no vas a encontrar fruta sobremadura, por el contrario, está la presencia de fruta fresca, mineralidad y el paso por barrica como soporte.



«Respetamos el estilo francés que propuso Jean de que la bodega sea un acompañamiento para el vino. La particularidad es que son de 400 litros. En la actualidad, la bodega se encuentra desarrollando suelos regenerativos con un sistema 360 de sustentabilidad. Buscamos un equilibrio en el medio ambiente. Muchas bodegas tienen su línea orgánica porque comercialmente se las piden, sin embargo, en Domaine Bousquet hay un propósito claro desde el inicio», dice Francisco.

Probamos Domaine Bousquet Cabernet Sauvignon Reserva. De color rojo rubí intenso. Aromas a frutillas, especias y pimientos. En boca es jugoso con cuerpo y taninos presentes pero bien integrados. Cabe resaltar que estos vinos también son veganos y este, en particular, obtuvo 90 puntos por James Suckling. Destaco su equilibrio. Muy bueno para quienes empiezan a explorar esta variedad y buscan una alternativa argentina. No podía faltar el Gran Malbec. Con 10 meses de añejamiento en botella, denota gran equilibrio y elegancia, con aromas a chocolate, café y nueces. El paladar, sedoso y atractivo, presenta insinuaciones a trufas, que otorgan un exquisito final. Ideal para acompañar todo tipo de carnes, así como platos más especiados y complejos. Podrías también optar por una pasta o postres de chocolates. Los encuentras en @kahanlicores_oficial.



Naturalr



nente orgánicos y saludables

Bodega Argento lidera la producción de vinos orgánicos y sustentables, los cuales preservan en cada botella lo mejor de Mendoza. Aquí un poco más de su historia y la novedad que llega de la mano de Lamartrade, Argento Single Block, un 100% Malbec de Paraje Altamira.

Bodega Argento, miembro de Alejandro Bulgheroni Family Vineyards, es el mayor productor de vino orgánico de Argentina, con 344 hectáreas de viñedos certificados. Es un importante líder en sustentabilidad dentro de la industria vitivinícola, con un portafolio integral centrado en el consumidor y guiado por la innovación, la sustentabilidad y la producción orgánica, presente en más de 50 países. Su compromiso con la sostenibilidad le llevó a dar un paso más al unir fuerzas con otros actores del sector para fundar la Mesa Redonda del Vino Sostenible (SWR), junto con otras bodegas líderes, distribuidores, pequeños productores, minoristas y organizaciones medioambientales.



Nació con la misión de liderar la vitivinicultura argentina de manera sustentable, respetando nuestro medio ambiente y desarrollando marcas de alto valor. En Argento trabajan cuidando los recursos naturales y la producción orgánica para expresar y preservar lo mejor de la región a través de diferentes variedades y lugares. Matriz Viva, programa de I+D, surge y se desarrolla para comprender y estudiar los organismos vivos, el agua, el suelo y

el ambiente que coexisten en el ecosistema vitivinícola para lograr una convivencia sustentable.

La gestión de residuos de Bodega Argento en 2024 alcanzó un hito para la empresa, ya que solo el 3% de los residuos acabaron en el vertedero municipal. Esto significa que el 97% de los residuos, equivalentes a 2.000 toneladas, fueron reciclados o reutilizados. Doce toneladas de estos residuos se gestionaron a través de orga-

nizaciones sociales con impacto en la comunidad. El objetivo para 2030 es que el 99,5% de los residuos se destine a la reutilización o el reciclaje, y que solo el 0,5% llegue al vertedero municipal.

Este proyecto también va bien impulsado gracias a su enólogo Juan Pablo Murgia. En el año 2021, Juan Pablo fue honrado por el periodista y Master of Wine, Tim Atkin, quien lo seleccionó como Joven Enólogo del Año



en su Argentina Special Report. Este reconocimiento destacó su labor y elevó la posición de Bodega Argento como el principal productor orgánico en el país. Asimismo, en 2022, el crítico chileno Patricio Tapia, en su Guía Descorchados, lo distinguió como Enólogo del Año debido a su contribución con Bodega Argento y Otronía. En 2023 Wine Enthusiast nominó a Juan Pablo como Enólogo del Año a nivel mundial.

Hoy, junto a Lamartrade, su importadora y distribuidora oficial en Perú, la bodega trae Argento Single Block, un 100% Malbec de Paraje Altamira. Un lugar que permite sentir las características típicas del Valle de Uco. El vino nace después de una selección de micro terroirs dentro del viñedo, segmentados en bloques por sus diferentes perfiles de suelos. Con la búsqueda de mostrar lo singular de cada lugar, encontramos

un vino puro, orgánico y que representa a Paraje Altamira en su máxima expresión. Presenta una crianza en toneles de roble francés de 5.000 lts. y en huevos de concreto de 3.000 lts., durante 16 meses. En copa arroja intensos colores violáceos y aromas de cereza negra y flores de violeta. En boca es jugoso con buena textura, acidez, volumen y un final largo, tenso y vibrante. Lo encuentras como @lamartradeperu.





Por Jasmine Rincón Morales*

«Todos somos mortales hasta el primer beso y la segunda copa de vino» - Eduardo Galeano. Hay momentos en la vida que parecen desafiar la lógica del tiempo. Instantes en los que los sentidos se despiertan de tal manera que el mundo exterior se desvanece, y solo queda la intensidad del presente. La condición mortal nos acompaña en todo momento, pues somos seres finitos, vulnerables a la fugacidad del tiempo. Sin embargo, ese reconocimiento se contrapone al impacto transformador del primer beso y de la segunda copa de vino, momentos que, en su intensidad y pasión, logran por instantes borrar o al menos atenuar la conciencia de nuestra finitud. No se trata de negar la muerte, sino de afirmar que la vida, en sus momentos más intensos, es un acto de rebelión contra la mortalidad. Estas experiencias aparentemente distintas, comparten esa capacidad única de transportarnos a un estado de completa entrega sensorial, donde la conciencia de nuestra mortalidad se desvanece, incluso si solo es por un breve momento.

El primer beso. Ese instante en el que el mundo parece contener la respiración y todo lo que existe se reduce a un solo punto: sus labios acercándose a los míos. Mis mejillas ardían, mis orejas estaban encendidas, y el corazón, ah, el corazón, golpeaba con tal fuerza que parecía querer escapar de mi pecho. Cuando finalmente ocurrió, fue como si una chispa eléctrica recorriera todo mi cuerpo. Mis pupilas se expandieron, capturando cada detalle de ese segundo eterno. Le miré a los ojos, apenas un instante, pero suficiente para que el vértigo de emociones me hiciera huir. Corrí, con una mezcla caótica de adrenalina y felicidad desbordante, sabiendo que ese momento, aunque breve, se había convertido en un destello imborrable, un latido puro de vida que el tiempo no podría borrar.

Como neurogastrónomo y sommelière, no puedo evitar encontrar paralelismos entre ese primer beso y una copa de un vino excepcional. Ambos son experiencias sensoriales que nos conectan con lo más profundo de nuestra humanidad. Un beso, como un buen vino, activa una cascada de respuestas fisiológicas y emocionales: el ritmo cardíaco se acelera, las pupilas se dilatan, los sentidos se agudizan y el cerebro

libera un cóctel de neurotransmisores y hormonas que nos hacen sentir vivos, eufóricos y, en cierto modo, invencibles. El vino, en particular, tiene esa cualidad mágica de evocar memorias y emociones. Una copa bien elegida puede transportarnos a un atardecer de verano, a una cena inolvidable e incluso a un momento de intimidad. Su aroma, su textura y su sabor activan no solo nuestras papilas gustativas, sino también nuestra memoria emocional.

Pero ¿qué sucede cuando combinamos el beso y el vino? Ahí es donde la magia se multiplica. Imagina una velada en la que el vino, con sus matices de frutas maduras, especias y taninos sedosos, prepara el terreno para un beso apasionado. El vino, como preludio, suaviza las inhibiciones y nos sumerge en un estado de receptividad sensorial. Y luego, el beso: ese acto que, en su simplicidad, contiene toda la intensidad de la vida. Juntos, beso y vino crean una sinfonía de sensaciones que nos hacen sentir, aunque sea por un instante, que somos capaces de tocar la eternidad. Ambos son regalos que nos conectan con nuestra esencia más humana, con nuestra capacidad de amar, de disfrutar y de crear memorias que perduran.

El 13 de abril se celebra el Día Internacional del Beso, una fecha que nos invita a pensar sobre ese acto íntimo y universal que, como bien dice la frase, nos hace sentir inmortales. Celebra con una copa de vino en la mano y, si el momento lo inspira, comparte un beso que te transporte a un lugar donde el tiempo parece detenerse. Porque, al final, son esos instantes de conexión profunda, de entrega total a los sentidos, los que nos recuerdan lo que significa estar verdaderamente vivos.

«Me gusta beber largamente de tus labios; me gusta robarte el aliento con mis besos; me gusta beber en tu boca ese licor divino»



Neurogastrónomo y Sommelière
@laneurogastronomia



Heritage

MALBEC

PARAJE ALTAMIRA,
VALLE DE UCO,
MENDOZA, ARGENTINA

Des
cor
cha
dos
2025

94
PUNTOS



TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO





BARCELÓ

summer

VIVE AHORA

Grupo Tabernero celebró el verano con Ron Barceló, su destilado premium y clave en el mercado junto a las personalidades más influyentes del sector.

Ron Barceló lleva la calidad un paso más allá. Es el único ron dominicano elaborado 100% del jugo de la caña de azúcar, proveniente de sus cañaverales. Una apuesta por la excelencia que se transmite al portafolio de productos, consolidándose así como referentes internacionales del sector, con una variedad de prestigiosos rones reconocidos a nivel mundial por su innovación. Ofrecer productos de calidad es la misión.



El verano en Perú alcanzó un nuevo nivel de exclusividad con la campaña Barceló Summer, Vive Ahora; una iniciativa de la reconocida marca de ron Barceló que llevó a sus seguidores a vivir momentos inolvidables. La marca, fiel a su esencia de disfrutar la vida sin reservas, organizó una experiencia de lujo en un exclusivo yate desde Pucusana, donde la diversión y

la sofisticación fueron las protagonistas.

La travesía se convirtió en el escenario perfecto para celebrar el verano con el sello distintivo de Barceló. Influencers y amantes del buen ron se dieron cita en este evento, disfrutando de un ambiente vibrante, cócteles premium y la mejor música, creando así una atmósfera inol-

vidable. Pero la experiencia no terminó ahí. Como parte de su compromiso con brindar momentos únicos a sus consumidores, Barceló premió a cuatro afortunados ganadores que tuvieron la oportunidad de vivir esta exclusiva aventura en alta mar. Con esta acción, la marca reafirma su filosofía de invitar a los roneros a disfrutar la vida al



máximo, de 'Vivir Ahora'.

Barceló Summer, Vive Ahora no solo fue un evento, sino una declaración de cómo el verano debe vivirse: con intensidad, lujo y momentos inolvidables. Con esta campaña, Barceló refuerza su conexión con su público, demostrando que cada instante puede convertirse en una expe-



riencia inigualable si se vive con pasión y actitud. Los asistentes pudieron disfrutar de una barra libre de cócteles premium a base de ron Barceló, makis de Coqui Castillo, paddle y otras actividades en alta mar. El concurso se dio en supermercados (Plaza Veá) y en tiendas de conveniencia (Tambo) por la compra de productos de la marca.

Asistentes

- Influencers: Moni Villar, Fiorella Cabrejo, Raysa Almendra, Andrea Moberg, Paty Morán, Yamille Rizkallah, Roman Lardizabal, Aaron Muro.
- Visita desde República Dominicana de los gerentes de la marca: Rosa Peña, Manuel Bartolo y Chiara Pennacchio.



Desde las raíces

Pocos bares se enfocan en el producto peruano y lo realzan como el protagonista. Sayani, bajo el sello de Frank Alvarado, lo hace realidad mediante su carta Raíces, donde los ecosistemas cobran vida en cada cóctel. Disfruta de esta propuesta en Calle Alcanfores 680, Miraflores.

Escribe: Valeria Burga

Frank Alvarado siempre ha apreciado el producto peruano. De hecho, lo hace desde que inició en las barras hasta hoy, cuando ya cuenta con un bar propio al que llamó Sayani («el que aún se mantiene en pie» en Quechua). Esta vez pasé por aquí para apreciar su nueva propuesta a detalle. Raíces, como denominó a esta carta, es un claro ejemplo de lo que otorga la cultura peruana y nuestros ecosistemas en las tres regiones. «Quisimos involucrar productos

que están ligados a la gastronomía, pero que tienen un nexo con las culturas antiguas. Estos insumos nos siguen acompañando en el mundo líquido, aunque muchas veces no nos damos cuenta», comenta.

La particularidad de Raíces es que cuenta con ocho cócteles que presentan un producto peruano como protagonista, ya sea una flor, una corteza, una hierba, una planta o un tubérculo. Los nombres, por supuesto, te transportan al espacio de donde

proviene. Cítricos, florales, refrescantes o aperitivos. La gama de perfiles en Sayani es amplia para poder elegir lo que más se adecúe al paladar o al momento. También está la sección Del Perú, donde se realzan los licores y destilados locales. En su mayoría, son reversiones de clásicos. «Hemos ampliado la oferta gastronómica. Ahora podrán venir desde la tarde para un almuerzo o para complementar un cóctel con un piqueo»

Empezamos con una onda afrutada y tropical. Manglares Altos se inspira en los Manglares de Tumbes, donde percibimos las notas marinas y salinas que aporta el pisco moscatel macerado en yuyo. Una genialidad desde el inicio. La parte dulce y afrutada refleja la selva alta de la amazonía, con un poco de coco y vainilla. Se sirve en un vaso que representa la tierra en la zona inferior y arriba el mar que genera una espuma con las olas. Allí cobra sentido la presencia del lulo. Frank siempre emplea un garnish con cada cóctel, pues el objetivo es realizar maridajes que expresen la propuesta al máximo. Deberás tomar un sorbo, comer el pepino melón (con sal de maras y yuyo deshidratado) para apreciar la brisa marina y las notas salinas. Luego, la cocada que arrojará el lado dulce. Doble experiencia.

Lagos de Altura denota sabores más herbales y refrescantes. Elaborado con gin, arrayán, du-





raznos, Americano Cocchi y elderflower tonic, está inspirado en los lagos y lagunas de Perú. Alrededor de ellas, según reve-



la el bartender, crecen productos como hierbas, frutas y algas. Nos transportamos a 3000 msnm donde crece cushuro, duraznos, muña y arrayán (arbusto proveniente de las lagunas que va macerado con gin). La presentación es increíble en sí misma. Debajo del durazno junto a la mermelada de sauco, se colocan piedras

de río congeladas para mantener la temperatura del cóctel. De esta manera, recrean el hábitat en el que se comen los productos en su estado natural. De mis favoritos.

Si eres de los que prefieren los cócteles afrutados, la mejor opción es Diamante Costero. Tiene la misión de representar la costa peruana. Para ello, utiliza productos tropicales como la guanábana y la manzanilla, más conocida como la hierba de la relajación. La guanábana va líquida junto a un aire de manzanilla con limón a fin de apreciarla en dos texturas. Fresco, floral y ligeramente cítrico con una base de gin que lo equilibra a la perfección. En líneas generales, Raíces es un reflejo del concepto que trazó Frank con Sayani. Le ha servido para explicar cada cóctel y saber lo que sus clientes están buscando. Pronto vendrá un nuevo menú llamado Insectos. Ya quiero probarlo. Date una vuelta por Sayani y descubre más de Perú en cada sorbo.





De
la



El avión a las barras

Perdimos un piloto comercial, pero ganamos un bartender. Un paseo por los recuerdos de Ángel Solórzano, Bar Manager del Grupo Osterling y Prestige Consultant de Pernod Ricard.

Escribe: John Santa Cruz

Ángel Solórzano gusta de crear con la complicidad de las sombras. A la vuelta de la esquina, cuando uno menos lo espera, tiene un sombrero lleno de sorpresas que poco a poco irá soltando. Lleva algunos lustros edificando cócteles en las apuestas culinarias de Rafael Osterling, con un marcado estilo entre lo clásico y lo trend. Al beberlo identificas al unísono que son de él.



¿Cómo fueron tus inicios en la industria del bar?

Por necesidad. Estudiaba para ser piloto, y encontré en el bar una manera de sustentar mi carrera. Empecé en Los Delfines. Lo mío era viajar por el mundo y de alguna forma lo he logrado con la coctelería. En el aeropuerto me pedían más horas, pero ya no tenía tantos permisos en el hotel. Si dejaba el trabajo no podía pagar la carrera. Así que tomé la decisión. Me costó mucho. Se fue un sueño, pero vino otro.

¿De qué manera surgió la oportunidad de estar en Rafael?

El padre del jefe de sala de la cafetería de Los Delfines, era el head bartender de Rafael. Me comentó que necesitaban a alguien y fui para allá. Todos los días compartía con Rafael Osterling.

Se encariñó conmigo y hoy llevamos 16 años de amistad, una relación de padre-hijo. Luego estudié coctelería en Cenfotur. El 05 de mayo de 2010 inauguré El Mercado junto a Ricardo Pérez, uno de mis mejores amigos. Hemos formado mucha gente en nuestros equipos a lo largo de todo este tiempo.

¿Cuándo sientes que plasmas-te tu verdadera identidad en la barra?

Cuando abrió Félix. Allí sentí que saqué todo mi talento. Empecé a crear. Durante ese tiempo gané la competencia de Chivas Master, fui al mundial de Londres y quedé séptimo en el mundo. Eso me permitió llegar a Pernod Ricard como Prestige Consultant del portafolio hasta la actualidad e ir labrando mi camino como bartender corpora-

tivo de todo el Grupo Osterling. Me he metido de lleno al tema administrativo, aunque mi plan es volver a las barras este 2025 y abrir mi propio bar, pues considero que ya tengo mi marca personal registrada.

¿Cuál fue el perfil de tu primera carta?

Old School. Considero que llevo mis cócteles a un quirófano, los desarmo y los vuelvo a armar de una manera más accesible. El año pasado trabajé bastante con tequila y mezcal, sin embargo, ahora quiero probar con coñac y brandy.

¿Qué es lo que te desmarca como bartender?

Yo tengo un don que es el paladar y el balance. Tengo la capacidad de elaborar un cóctel en mi mente sin haberlo probado. Esto



lo perfeccioné con Rafael, pues tengo la mejor escuela de sabores. No obstante, no hay que olvidar que esto es un restaurante antes que un bar. Me di cuenta de este talento cuando fui a Londres. En el grupo, las cartas son hechas 100% por mí en todos los

menús. Por el lado de mi carrera, hay varios cócteles que nunca han visto la luz y otros que solo salieron una vez y los mantengo en reserva. Se vienen los 25 años de Rafael que llegará con un libro bajo mi autoría.

¿Consideras que la cotería peruana tiene identidad?

Si hablamos del pisco, no. Hay solo dos o tres bares netamente de pisco y lamentablemente no están categorizados. La coctelería tiene una sombra llamada gastronomía. Las personas vienen a Perú por nuestra oferta culinaria, incluso nosotros mismos le apuntamos más a ello. La solución es hacer más bares, pero con identidad. Considero que estamos viviendo el mejor momento de la coctelería con algunos de ellos. Es importante mencionar lo que hizo Aaron Diaz con Carnaval y lo que sucede ahora con Lady Bee. Nos falta cariño por la coctelería, por el producto y por los turistas. Debemos ser más estudiados y profesionales. Estoy en camino a formar mi propio bar, pues quiero contribuir a este crecimiento.



Competencias de coctelería: una ventana para los más valientes

Por Karen Alvarez Seijas

Los concursos de coctelería están a la orden del día. En toda nuestra región, es común encontrar competiciones que invitan a los participantes a desafiarse a sí mismos, creando nuevos cócteles con las marcas organizadoras o dándole un giro a los clásicos ya conocidos de la coctelería. En estos eventos se tienen diferentes criterios de evaluación como técnicas de coctelería, desenvolvimiento en escena, concepto y, por supuesto, el nivel de equilibrio y sabor de las bebidas que se presentan. Se cree que un concurso de bar se gana con buenas recetas, pero realmente es necesario cumplir con otros requisitos para lograr llevarse los premios como viajes, dinero en efectivo o simplemente mayor status entre la comunidad.

Varios de estos concursos logran captar la atención de la comunidad, sin embargo, algunos no alcanzan la participación esperada. Esto se debe a que muchos posibles participantes no se sienten seguros de hablar en un escenario o creen que no tienen posibilidades de ganar. Esta mentalidad reduce la motivación de quienes podrían involucrarse. Además, debido a los altos costos y la baja participación, algunos concursos terminan desapareciendo del mercado o ajustando su periodicidad. Como profesional de la barra que ha pasado por la experiencia de participar en múltiples concursos (y ganar algunos de ellos), puedo asegurar que este es un terreno solo apto para los valientes. El trabajo detrás de la creación de un cóctel para competición está lleno de frustración, concentración y una rigurosa organización. Aprovechar cada momento libre en medio de un horario partido o de un 'rush' de trabajo para dar rienda suelta a las ideas se convierte en un desafío constante.

Bien dicen que todo comienza con las ganas de crear algo único, pero en el camino también se necesita perseverancia y la habilidad de gestionar la presión. Participar en un concurso de coctelería no es solo una cuestión de talento; se trata también de saber cómo manejar el estrés, la crítica y, sobre todo, de tener la capacidad de aprender de cada intento, sea exitoso o no. Ello sirve para dar a conocer tu trabajo y capacidad de resolución, piezas clave que pueden abrirte caminos y hacerte salir de tu zona de confort. Así que si estás pensando en animarte y participar de tu primer concurso o quieres volver a intentarlo, aquí te dejo las recomendaciones que pude recabar durante estos años.

1. **Lee y respeta las bases.** Suena muy lógico, pero muchas veces tenemos que eliminar buenas ideas porque simplemente usaron un ingrediente de más, hicieron algo que claramente estaba estipulado como prohibido o no respetaron las fechas límites.
2. **Practica, practica, practica.** La presentación que haces en

el escenario debe verse fluida. Para llegar a ese nivel, el único camino es practicar el diálogo que dirás y los movimientos que necesitarás usar durante tu participación. Esto también te dará la confianza necesaria para resolver de manera rápida cualquier imprevisto que se presente.

3. **Consigue una red de apoyo.** Los grandes cócteles de concurso se desarrollan en equipo. Involucra a tus compañeros de confianza en las pruebas para que puedas tener opiniones complementarias que mejoren tu propuesta.
4. **Sigue a la personas correctas en redes sociales.** La información está en todos lados, sin embargo, debes filtrar cuál es la que sí es realmente valiosa para lo que intentas lograr. Verifica quiénes son tus modelos profesionales a seguir.
5. **Escoge tus batallas de manera estratégica.** Es cierto que a todos nos gustaría ganar todos los concursos y premios, pero es fundamental ser selectivo. En lugar de intentar abarcarlo todo, enfócate en aquellos concursos que te permitan expresar lo que realmente deseas comunicar. Este enfoque te permitirá invertir tu tiempo y esfuerzo en algo que resuene con tus valores y objetivos profesionales. Recuerda que, aunque participar en múltiples eventos pueda parecer atractivo, cada concurso requiere dedicación y tiempo, y es más efectivo concentrarse en aquellos que se alinean mejor con tu visión a largo plazo.
6. **El networking es parte del premio.** Así no vayas a llegar al podio, nada te quitará los contactos que realizaste en ese viaje o los amigos nuevos que hiciste en el proceso del concurso. Cada participante es una oportunidad para un Guest shift en otro país o una pasantía en un nuevo bar.

Disfruta del proceso y date el crédito que mereces. El camino hacia el éxito no solo se trata de los premios o reconocimientos que puedas obtener, sino de disfrutar cada paso. Aprecia los aprendizajes, el crecimiento personal y profesional, y las experiencias que vas acumulando a lo largo del camino. Reconoce tus logros, incluso los más pequeños, y date el crédito que mereces por tu esfuerzo y dedicación. Salir de tu zona de confort no es fácil, pero es la única manera de llegar a donde está la realización profesional que buscamos. La verdadera victoria no siempre es el trofeo o el viaje que te prometieron, sino el crecimiento personal y profesional que viene con cada experiencia, que sin duda te prepara para los siguientes desafíos que vendrán.





Luigi Bosca
SINCE 1901

DE SANGRE

MALBEC
Valle de Uco

Un vino con tensión, frescura y concentración.
ARGENTINA

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

SONIA:

LEGADO FAMILIAR

Visitamos Sonia, la insignia culinaria de Chorrillos. Respetando los insumos marinos y la tradición gastronómica, la familia Guardia lleva 45 años ofreciendo lo mejor a todos sus clientes. Los encuentras en La Rosa Lozano y Tirado 173.

*Escribe: Valeria Burga
Fotos: Daniel Yong*



Sonia proviene de una familia de pescadores que, durante cuatro generaciones, ha perfeccionado y mantenido las recetas marinas tradicionales. «Mis padres (Freddy Guardia y Sonia Bahamonde) se conocieron en el muelle, se unieron y compraron esta casa donde también comenzó la historia del restaurante. Empezamos con cuatro mesas y nuestros primeros clientes. Hoy, llevamos 45 años siendo testigos de que la comida tradicional y la unión familiar siguen vigentes», relata Sonia Guardia.





Quien ingresa a Sonia se siente en la casa de un pescador. De eso no cabe duda. Sus primeros comensales fueron los socios del Club Regatas, quienes iban corriendo la voz sobre las bondades del lugar. Llegaban empresarios, políticos, deportistas y más. Y es que llama la atención que Sonia siga siendo un espacio

cerrado. «Estoy en el restaurante desde los 17 años. Mis hermanos se han quedado en la administración del negocio, yo en cocina y mi papá constantemente detrás de nosotros evaluando los pescados que ingresan», agrega. «Siempre digo que mi mejor pesca ha sido mi esposa Sonia. Cuando ella partió, me dejó este

restaurante que ahora manejan nuestros hijos», señala Freddy.

Como toda familia chorrillana, buscan destacar el sabor del producto al máximo. Se rigen a la pesca del día y respetan las vedas. Siguiendo esa tradición, llevan más de 20 años de alianza con la familia Queirolo, quienes los abastecen de pisco y vino, especialmente blanco. Ambos son un excelente acompañamiento para la cocina de Sonia. Probamos tiradito del día con crema de ají amarillo, choritos a la chorrillana, pulpo al olivo, ceviche de conchas de abanico y un cevi-



che mixto que lleva pulpo, lapa, langostinos y conchas.

Ideal iniciar con un Pisco Sour de Intipalka Quebranta. Presenta en primera impresión aromas herbales y frutos secos. En boca, es dulzón y cálido, de buena estructura, suavemente seco con aromas a nueces, hojas secas y suave fruta pasa. Final amplio y muy correcto. Es el mejor aliado para la gastronomía marina, especialmente la que es tradicional como en Sonia. Con el tiempo, nos cuentan que también fueron incluyendo al vino entre sus opciones. El que se maneja por aquí



es Intipalka Sauvignon Blanc, una apuesta segura para su oferta culinaria. Un vino bastante expresivo, donde destacan notas cítricas, manzana y durazno. En boca, refrescante, vivaz y de buena acidez. La estructura es liviana con final largo y exquisito. Le fue muy bien con todas las propuestas.

En la actualidad, cada cliente que visita Sonia sabe que encontrará un espacio para disfrutar en familia y apreciar los matices de una cocina que destaca el producto chorrillano como en ningún otro lugar. Los visitas en La Rosa Lozano y Tirado 173, Chorrillos. Síguelos en redes sociales como @restaurantsonia.

LA ESTAMPIDA
PARRILLADAS



Carnes maduradas de alto nivel

La Estampida y Parrilla Don Eduardo son dos propuestas trujillanas que elevan la experiencia culinaria con excelentes cortes de carne, especialmente con la ternera signature como insumo diferenciador. Estos restaurantes decidieron desmarcarse de otros steakhouse con esta iniciativa que también incluye una variada oferta de vinos, entre los que destaca el portafolio de Romovi Wines.

Trujillo, ciudad de la eterna primavera, viene gestando una propuesta culinaria que no pasa desapercibida. Esta apuesta ronda el rubro de las carnes, donde La Estampida se ha posicionado como uno de los restaurantes de renombre. La Estampida trabaja distintos tipos de carnes y cortes, pero se diferencia de otros steakhouse por implementar la carne nacional, de ternera para ser más específicos. En medio de una gastronomía tan desarrollada como la que tenemos en Perú, La Estampida se dio cuenta de que todos los restaurantes de carnes y parrillas emplean materia prima importada. Por ello, decidió





marcar la diferencia. Empezó con La Estampida, pero pronto también va a desarrollar la ternera nacional madurada en Parrilla Don Eduardo, su nuevo restaurante.

Don Eduardo rinde homenaje al abuelo de los fundadores, un hombre de campo cuya vida giró en torno al ganado, la parrilla y el buen comer. Más que un nombre, representa un legado de conocimiento, tradición y generosidad. Don Eduardo es el espíritu de quien selecciona con cuidado cada corte, conoce su origen y lo transforma con maes-

tría en una experiencia única. Su pasión por la carne, su respeto por la materia prima y su calidez al compartir cada plato definen la esencia de la marca: una celebración del sabor auténtico, forjada con experiencia y entrega. «Ofrecemos porciones abundantes para compartir y opciones exclusivas como la Ternera Signature Don Eduardo, madurada y sellada con un toque secreto a las brasas, garantizando una experiencia única de sabor y calidad», reza el lema de la marca.

Estas terneras son reces no mayores a catorce meses y no pasan



los quinientos kilos. Tienen una alimentación especial, con una muy buena infiltración de grasa, lo que le otorga esos sabores y texturas especiales. Eso es lo que brindan en La Estampida y pronto en Don Eduardo, una propuesta más asequible ligada a lo familiar. Parrilla Don Eduardo se ubica en la Urbanización San Andres en Trujillo.

Los vinos también tienen un lugar importante en ambos restaurantes. La Estampida cuenta con 200 etiquetas de vino junto a un sommelier que les da rotación. La variedad de carnes y la in-





fraestructura ligada a lo costero prestan una atmósfera ideal para que el vino logre ser el compañero perfecto. Por su parte, Parrilla Don Eduardo tendrá una oferta de vinos más reducida con aproximadamente 30 etiquetas seleccionadas. Son fáciles de tomar y caracterizadas por el factor calidad-precio. En cuanto a la infraestructura, es bastante interesante puesto que va más ligada a la sierra y a los valles interandinos. Una propuesta arquitectónica que emplea insumos como el barro y la paja tejida.

Uno de sus grandes proveedores

de vino es Romovi Wines, quienes vienen abriéndose paso en provincia con su prolijo portafolio. Ambos restaurantes cuentan con etiquetas como Mil Demonios, Padrillos y Alma Negra, uno de los más emblemáticos que se ha ganado el corazón del público. En total, son 42 etiquetas del portafolio de Romovi, entre vinos argentinos, españoles y franceses. «Vendemos mucho vino. El peruano recibe muy bien los vinos que son balanceados y fáciles de tomar. Eso es lo que encontré en el portafolio de Robby y por eso decidimos tra-

bajar con él de manera permanente. Estoy impresionado con la rotación de Alma Negra», comenta Alfonso Rebaza.

Don Eduardo inaugura oficialmente este 15 de abril con una vibra familiar, asequible y fresca. Síguelos como @doneduardo-parrilladas. Si gustas visitar La Estampida y deleitarte con carnes de alto nivel, los encuentras en Av. El Golf 13008 y en el Mall Plaza. Puedes ver las novedades en sus redes sociales @laestampidaparrilladas. ¿Te animas a elevar tu experiencia culinaria?



Cadenas hoteleras sostenibles

Por Rosa Bonilla*

En un mundo cada vez más consciente de la importancia de la sostenibilidad, varias cadenas de hoteles en Perú están liderando el camino con prácticas ecoamigables y certificaciones en sostenibilidad. Estos hoteles no solo ofrecen experiencias de alojamiento excepcionales, sino que también se comprometen a proteger el medio ambiente y apoyar a las comunidades locales. A continuación, exploramos algunos ejemplos destacados.

Inkaterra

Tiene diversas ubicaciones en Perú, incluyendo Machu Picchu, Tambopata y Cabo Blanco. Es una cadena hotelera reconocida por su compromiso con la sostenibilidad y el ecoturismo. Cuenta con premios y certificaciones, incluyendo el prestigioso título de Clima Positivo otorgado por Green Initiative. Esto significa que Inkaterra no solo ha compensado todas sus emisiones de carbono, sino que ha superado esta cifra. Además, Inkaterra ha recibido la Verificación de Turismo Sostenible de Rainforest Alliance y otros premios como el Relais & Châteaux Environment Trophy y el Tourism for Tomorrow Award. Inkaterra también fomenta la investigación científica y la conservación de la biodiversidad en las áreas donde opera.

Amak Perú

Se encuentra en Valle Sagrado e Iquitos. Sus lodges se enfocan en ofrecer alojamiento de calidad y actividades enriquecedoras en contacto directo con las comunidades y la naturaleza de cada destino. Amak Perú ha sido galardonada con el Premio Miradas In-

ternacional como Mejor Empresa Hotelera Sostenible en Perú 2022, destacando sus valiosos aportes a la sostenibilidad.

Tierra Viva Hotels

Están en Lima, Cusco y Arequipa. Es una cadena que se destaca por su enfoque en la sostenibilidad y el respeto por el medio ambiente. Implementan prácticas ecoamigables como el uso de energías renovables, la gestión eficiente del agua y la reducción de residuos. Además, Tierra Viva Hotels trabaja en estrecha colaboración con las comunidades locales para promover el desarrollo sostenible y apoyar la economía local. Aunque no se menciona una certificación específica, su compromiso con la sostenibilidad es evidente en sus prácticas diarias.

Estos ejemplos muestran que la sostenibilidad puede ser una propuesta de valor poderosa y diferenciadora en la industria hotelera. Al adoptar prácticas ecoamigables y obtener certificaciones en sostenibilidad, estas cadenas de hoteles no solo están haciendo lo correcto desde una perspectiva ética, sino que están creando entornos de alojamiento más atractivos para los viajeros conscientes del medio ambiente.



Especialista en desarrollo sostenible
@catadonacata

MALAJUNTA

UN UNIVERSO DE
SENSACIONES
EXTRAÍDAS DE LAS
MEJORES CEPAS



TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

Tesoros de Año



Andahuaylas

Apurímac viene creciendo a paso firme. Una de las personalidades que le ha dado visibilidad es John César Berrocal, su embajador, quien ha dedicado estos últimos años de su vida a difundir productos endémicos para el rubro de la restauración. Aquí te contamos las novedades que se aproximan.



John César Berrocal es chef e investigador gastronómico. Como Director General de la escuela de alta cocina La Toscana en la ciudad de Andahuaylas, estuvo involucrado en un proyecto de investigación denominado Andahuaylas Gastronómico desde 2018. Este tiene la finalidad de investigar y promover los recursos más importantes de la provincia. Anteriormente lo hizo con el Hidromiel, y ahora con dos productos que darán de qué hablar: Runtu Wayra y Aracca. «Soy representante de Andahuaylas, un valle ubicado en Apurímac. Estamos muy interesados en que se conozcan nuestros productos.



En la actualidad, estoy incursionando con otras novedades para el mercado culinario», dice.

Runtu Wayra es una planta nativa endémica que crece exclusivamente en la localidad de Manchaybamba, distrito de Pacucha, provincia de Andahuaylas. Actualmente, se utiliza por los comuneros como medicina para calmar los cólicos y problemas estomacales; además, está en ciertos platos como sopas. Esta hierba es sumamente interesante porque combina aromas a tomillo, muña y romero. «Hemos realizado pruebas en bitters, perfumes, macerados e infusiones para uso en la coctelería. Asimismo, por su aroma versátil, combina bien con preparaciones a base de cordero y res»

La palabra Runtu Wayra se podría interpretar como 'huevo de aire' desde el Quechua. Runtu

muy posiblemente porque los botones de esta hierba se parecen a las de un huevo y Wayra, ya que esta hierba crece en las partes más altas de la localidad de Manchaybamba. Lo interesante es que maneja aromas de muña, mentolados y un poco de tomillo.

«Es bastante delicada. Cuando la manipulas mucho, se tiende a secar rapidísimo. Entonces, ejecutamos un método de conservación para que pueda mantener su frescura. Nuestro objetivo como institución gastronómica es que estos dos productos resulten no-



vedosos para el mercado culinario», asegura.

«La intención es promocionar e insertar esta hierba en restaurantes peruanos y de cocina de autor del país por su versatilidad e intenso aroma. También con el objetivo de seguir mostrando la riqueza gastronómica de Andahuaylas», agrega. Del mismo modo, la difusión apunta a Aracca, un tubérculo netamente natural y de fines culinarios. «Nos visitó uno de los chefs de Central e hizo muy buenos comentarios. Hace poco he realizado dos platos de autor como un cremoso de aracca con cordero a las hierbas andinas, así como humitas con helado de runtú wayra. Deseo que ambas propuestas den un salto importante y de esta manera colocar el nombre de Andahuaylas en alto», culmina.

*Fotografía: Juan José Palacios
Apoyo: Ing. Juan Pablo Pineda*





Sintonía marina

Mirasol pisa fuerte en la sazón limeña con una carta remozada, pero esta vez les pusimos una férrea prueba para maridarlos con los vinos chilenos, argentinos y españoles del portafolio de Lc Group.

Escribe: John Santa Cruz

Fotos: Jaime Cuellar

La cocina de Andrés Rosas suele tener matices inquietantes. En sus platos existen intensidades profundas, hasta cierto punto delicadas donde, considero, la libre expresión de un insu-
mo se deja aplaudir. Muy aparte de la marcada obesidad de sus presentaciones, para muchos más que generosas, el tino del equilibrio salta en cada bocado. Si bien es cierto que al estar enclavado en el Chorrillos profundo te lleva hacia lo marino, lo palpable es que la propuesta de Mirasol no se deja encasillar fácilmente. Sobre todo, en sus aventuras con las pastas, donde rescato sus risottos y fettuccinis. Sin embargo, en esta visita qui-

simos ir más allá y buscar nuevos sabores maridándolos con los vinos de Lc Group, que puso sobre la mesa un chardonnay, un sauvignon blanc, un verdejo y un malbec.

Empezamos la travesía sensorial con su clásico Ceviche Mirasol, que es el rostro del recinto chorrillano. Trozos de pescado fresco, marinado en crema de ají mirasol, limón, ajo y culantro, coronado con chicharrón de calamar, acompañado de lechuga, camote y choclo. Por las características del plato, donde está marcada la acidez, optamos por sauvignon blanc de Santa Carolina, proveniente del Valle de Leyda, pues la mineralidad

que nos regala la cercanía al mar de estos viñedos, nos tejen puentes férreos con los ceviches en general. Pero lo que más dio fuerza a este maridaje, fue que este sauvignon pasa un mes en sus lías, para así ganar un poco de músculo y darle más boca. Es por ello que su frescura y estructura, jugó de maravilla con todas las expresiones del primer tiempo. Recomendado.

El segundo paso fue un poco más complejo, por ser la pedida Lasaña Marina, que se gesta con una pasta casera, salsa madre, salsa bechamel, langostinos, pulpo, calamar, queso mozzarella y queso parmesano. Intensidad con el pie en el freno. Por



ello, el chardonnay de La Celia, que llega desde el Valle del Uco, era el ideal para los bemoles de pasta. Ya el chardonnay nos da robustez en boca, como todos sabemos, pero adicionalmente a este perfil, el 95% de este vino es criado sobre sus borras finas durante 4 meses en tanques de acero inoxidable, y el 5% restante se reserva en roble francés. Con esto logramos una tenacidad franca para calmar las ansias de los quesos y los mariscos. Aquí fue un maridaje de control, pues en boca tanto el vino como el plato se medían en su intensidad.

Para el tercer tiempo seguimos subiendo el volumen. Llegó la Causa de Pulpa de Cangrejo y Langostinos. Una delicia que se expresa con una suave papa

amarilla en tinta de calamar, rellena de langostinos en su salsa y coronada con un cremoso ceviche de pescado. Acá el resto eran las texturas. El comodín fue el Paso a Paso de Bodegas

Volver de Cuenca (España), con un jugoso blend de macabeo y verdejo. Este vino, por su medio cuerpo, tono herbal y un final complejo en boca, caía como anillo al dedo para las capas



de la causa. Juntos formaban un sabor delicioso y nuevo. Fue un maridaje excelente. El vino, por su parte, es de color amarillo verdoso, con claras notas florales en nariz, así como fruta blanca y tropicales. Es de esas joyas que tienen una relación calidad/precio.

Llegó un misil a la boca: el Tacu Tacu Mirasol. Viene a ser un combinado de arroz con frejoles, con una salsa de mariscos de la casa, pero solo miren la foto para que sepan a lo que me refiero. Con decir contundente me quedo corto. Como dato final, si van a Mirasol, no duden en pedir los platos que llevan como apellido el nombre del restaurante. Regresamos a lo nuestro. Para este plato llegó el Escorihuela Gastón Roble Malbec, un buen representante



de Agrelo. De paladar ligero y amable con taninos redondos y acidez media. Esto dio en el clavo, pues el vino acompaña muy bien los bocados del tacu tacu,

dejándolo expresarse y darle más valor. Así fue esta incursión de viernes por la tarde, con maridajes para todos los gustos. Vengan a experimentarlos.



Cerveza de barril: Más fresca, más sabrosa y con la espuma perfecta

Por Silvia de Tomás

¿Por qué deberíamos exigir cerveza de barril? Cuando pides una cerveza en un restaurante o bar, ¿te has preguntado si estás disfrutando su mejor versión? La frescura, la temperatura y la calidad del servicio influyen directamente en la experiencia. Y la realidad es que una cerveza servida de barril es superior en todos estos aspectos. Muchos locales gastronómicos invierten en ingredientes de alta calidad, cristalería fina y servicio impecable para vinos y cócteles, pero descuidan la cerveza, sirviéndose en botella sin considerar su frescura o temperatura. Sin embargo, la cerveza merece el mismo respeto y atención.

¿Por qué la cerveza de barril es mejor? Imagina un ceviche preparado con pescado fresco frente a uno con pescado congelado. Ambos pueden parecer similares, pero la diferencia en frescura y sabor es evidente. Lo mismo sucede con la cerveza: la de barril mantiene su calidad intacta, mientras que una embotellada puede haber sido afectada por la luz, el oxígeno, el movimiento y el tiempo de almacenamiento.

¿Qué características tiene una cerveza de barril?

- **Frescura inigualable:** Se almacena sin contacto con oxígeno, ni luz, conservando sus aromas y sabores originales.
- **Temperatura precisa:** Cada estilo de cerveza tiene su temperatura ideal de servicio, algo que solo un buen sistema de draft puede garantizar.
- **Espuma perfecta:** No es solo decoración; protege la cerveza, mantiene los aromas y mejora la sensación en boca.
- **Mejor experiencia para el consumidor:** Una cerveza bien servida realza su carácter y ofrece un momento memorable.

Una propuesta que refleja la importancia de la cerveza en barril es Cebichela San Borja, que cuenta con una barra de 13 líneas de draft y 1 de nitrógeno, y una cámara de

frío subterránea que mantiene las cervezas entre 2 y 3°C. Todo esto es supervisado en cuanto a limpieza y presiones por Control Bar Solutions y Micromatic, garantizando el mejor servicio. Un Beer Sommelier: el mejor aliado entre la cerveza de especialidad y la gastronomía. En un mundo gastronómico cada vez más exigente y diverso, el Beer Sommelier se ha convertido en una figura indispensable para tender puentes entre la cerveza de especialidad y la alta cocina. Su rol va mucho más allá de recomendar estilos: interpreta perfiles sensoriales, propone maridajes, elige la cristalería adecuada y asegura que cada cerveza llegue en condiciones óptimas.

Uno de los programas más reconocidos a nivel mundial es el ofrecido por Doemens Akademie, fundada en 1895 en Múnich, Alemania. Esta institución es líder en la formación de Beer Sommeliers y tiene una visión clara: revalorizar esta bebida milenaria, difundiendo su cultura y elevando el estándar del servicio cervecero en restaurantes, bares y hoteles. Un Beer Sommelier no solo mejora la experiencia del comensal, sino que también posiciona a la cerveza como una protagonista legítima dentro del mundo gastronómico. Si eres amante de la cerveza, busca lugares que la sirvan de barril. Y si manejas un restaurante o bar, recuerda que un buen servicio cervecero puede transformar la experiencia del cliente. Como consumidores, podemos exigir calidad, buena cristalería y orientación de expertos. La cerveza no es solo una bebida. Es cultura, historia y gastronomía mundial. Es momento de tratarla como tal. ¿Cuál fue la última cerveza de barril que disfrutaste? ¡Salud!



Jueza de Cervezas Nacional
acreditada por BJCP
@silviadetomas



*Disfruta a tu manera más genuina con
Marqués de Cáceres*

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

Explorando sabores

Chema Tovar ya se siente peruano. Es antropólogo, pero le apasiona escribir sobre todo tipo de gastronomía y descubrir nuevos cénits culinarios. Ello lo llevó a tener una columna en la prestigiosa revista Caretas, a la que denominó Ají Amarillo.

*Escribe: Valeria Burga
Fotos: Víctor Ch. Vargas - CARETAS*





Cuéntanos un poco de ti y de tu trayectoria

Estudié antropología en Venezuela. He trabajado toda mi vida como director creativo en agencias de publicidad. Vine a Perú por las circunstancias en las que se encontraba mi país. A pesar de trabajar mucho, los anaqueles estaban vacíos. En los restaurantes, si ibas a comer, por ejemplo, a un lugar de comida rápida, te decían que no contaban con salsa de tomate. Luego, más cosas comenzaron a hacer falta y tenía que buscar. Conseguí trabajo en Perú por internet. Estuve en una agencia de publicidad que no resultó bien, pero fue bueno para empezar. Ya llevo aquí ocho años.

¿Cuándo comienzas a escribir sobre gastronomía?

Siempre me gustó escribir. Tengo una maestría en escritura creativa y he tomado muchos talleres. Estudié historia de la gastronomía con Rosario Oliva Weston e hice poesía muchos años con Armando Rojas Guardia. Creo que la antropología, más que una carrera, es una forma de vida. Para mí, comer siempre ha sido una pasión.

¿Cómo llegaste a Caretas?

Tengo un proyecto personal que se llama 'Cartas de Amor por Encargo'. Yo me siento en algunos lugares, la gente me cuenta historias y escribo esas cartas. Un día vino Diana Zileri, le escribí una carta y comenzamos una bonita

amistad. Empecé a hacer cosas para Caretas porque tengo una formación en marketing político que hice en Perú. Luego, realicé un trabajo en Youtube llamado 'Todo pasa y todo queda'. Son entrevistas a migrantes de diferentes partes del mundo que viven aquí. Luego, se abrió la posibilidad de una columna. Tengo un año y medio con Ají Amarillo.

¿Por qué Ají Amarillo?

Divido mi vida antes y después del ají amarillo. El ají en Venezuela es dulce. Lo que hay en Perú es completamente nuevo para mí. Como eres lo que comes, cuando empecé a consumir comida peruana, el ají amarillo se incorporó a mi cotidianidad. Cada quince días sale la columna que

denominé con este nombre en Caretas. Es una bendición ser una de las pocas personas que está escribiendo en un medio impreso. Es un target bastante complejo, porque hay gente que vive de la añoranza. Los lectores de la revista representan un segmento bastante alto de la población.

¿Qué es lo que te destaca a tu columna?

Como antropólogo, siempre estuve interesado en el tema de que eres lo que comes. A mí me gusta hablar de los restaurantes y los sitios donde voy, pero desde la gente que trabaja en esa cocina y de cómo lo hace. Abordo toda esa historia que hay detrás. He llegado a lugares donde otros medios no están llegando. Hablo de restaurantes en Chorrillos, San Miguel o en Residencial San Felipe. Trato de ser lo más honesto que puedo. Cuando uno desarrolla una habilidad como contador de historias y cuando cuentas algo en una columna, estás narrando tu experiencia personal.

Estás escribiendo una novela. ¿Qué tema vas a abordar?

La novela se llama 'Ese vestido de flores que nunca voy a ponerme'. Habla sobre el tema de las promociones como andamio de vida. La estoy contando desde tres puntos de vista. Hay un chat donde son 29 personas, ya que una falleció de cáncer de mama. En otro hay 14 y uno es más pequeño con 6 integrantes. Están organizando un viaje de promos después de treinta años, pues el



plan se cayó originalmente por el terrorismo de los 80s. Han añorado toda su vida por ello.

Después de todo este tiempo en Perú, ¿qué te llevas de lo que va de tu aventura culinaria?

Sería irresponsable decir que soy un crítico gastronómico porque estudié antropología. Tengo una percepción de lo que yo

soy capaz de comer a través de un proceso netamente subjetivo que cuenta los placeres que a mí me produce. Además, estoy decidido de contar con el prestigio de Caretas, pues me ha permitido pisar grandes restaurantes. Todo lo que sucede alrededor de la mesa a mí me parece muy importante. Incluso en casa, todos merecemos comer bonito.



Viaje entre culturas

En el corazón de Miraflores se encuentra Contraste, un restaurante que fusiona la pasión por la cocina peruana con la elegancia francesa. En esta nota te cuento mi experiencia.

Escribe: Maria Elena Cárdenas





Detrás de esta singular propuesta se encuentran Godelieve de Montety, una francesa apasionada por la gastronomía, y Angelo Aguado, un peruano con raíces culinarias profundas. Juntos, han creado un espacio donde la diversidad cultural y la creatividad se unen para ofrecer una experiencia gastronómica única. Contraste surge de la unión de dos culturas con la fusión de sabores y técnicas culinarias. Por un lado, el contraste entre la cultura francesa y peruana que se refleja en la cocina y la atmósfera del restaurante. Por el otro, el

contraste entre los diferentes lugares de Lima como Surquillo, donde el restaurante ha tenido su primera sede y Miraflores, donde se encuentra la actual.

En Contraste, la propuesta gastronómica se centra en trabajar con productos locales. El objetivo es crear una lista de productores por temporada y región, que esté al alcance tanto de amas de casa como de restaurantes. La cocina es un proceso creativo donde se ensamblan sabores y texturas. La carta cambia con la temporada y se enfoca en la diversidad que tiene Perú en todas sus regiones. Angelo nos

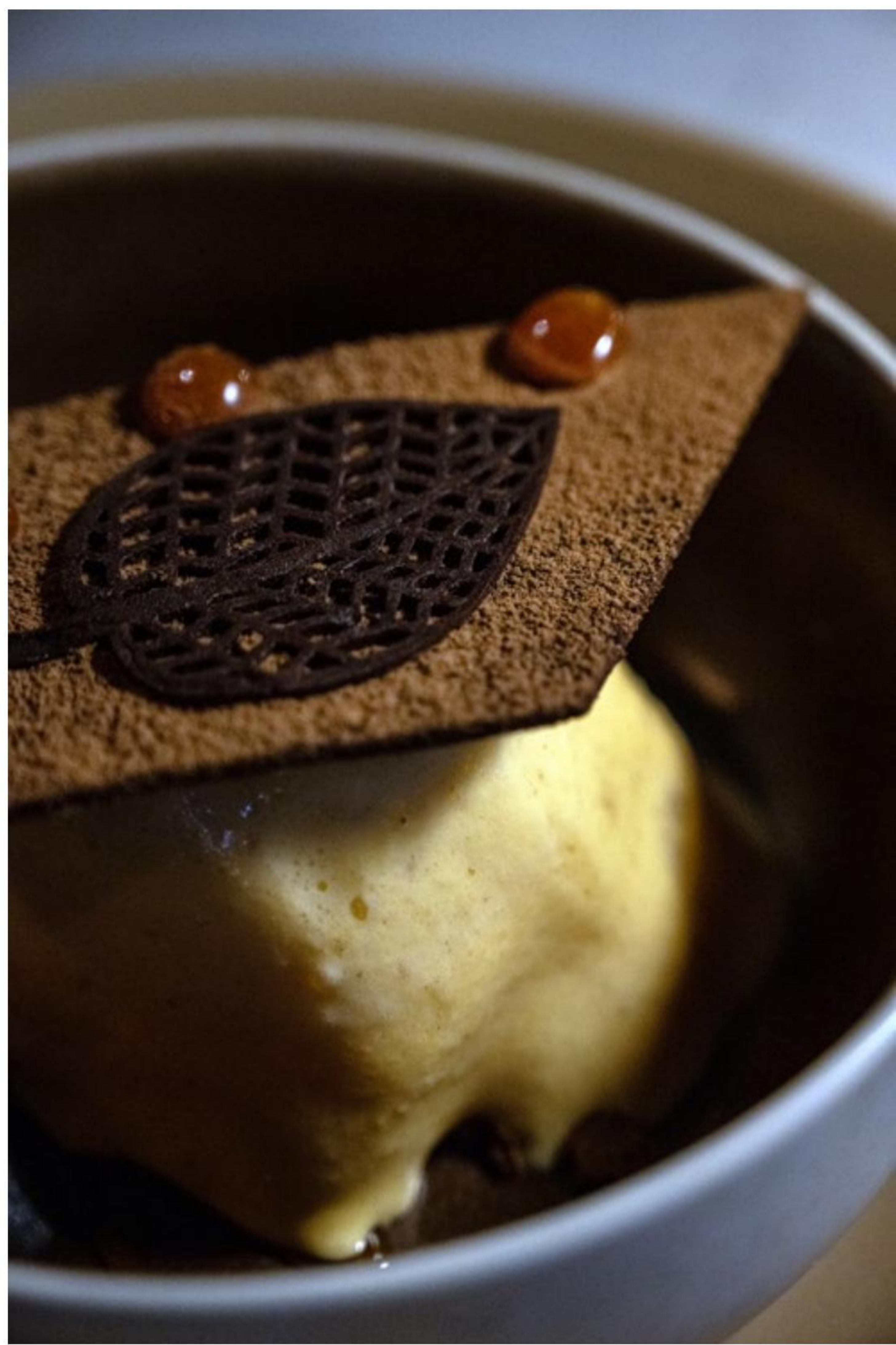
sugirió el Contraste Sour, una versión de nuestra clásica bebida bandera, pero que incluye albahaca y pimienta rosa. Una rica combinación de dulzura y frescura en una copa. También está el Espresso Amazónico, acompañado de una crema de tumbo por encima.

El menú de Contraste consiste en una experiencia de ocho pasos. Cada plato es una muestra de la diversidad y riqueza de la cocina peruana, con ingredientes frescos y locales. El primer paso fueron las Ostras de Casma con una leche de tigre de sachá tomate y perlas infusio-

nadas con tapioca y un mousse de bastón del emperador. Esta es una flor que se encuentra en Asia y en la Amazonía peruana, además es sumamente aromática. El segundo tiempo consistió en una tosta crocante de carbón activado rellena de Pulpo y bonito en muchame con ponzu de limón mandarina con hierbas aromáticas, donde el sabor que predomina es el de los brotes de oxalis, eneldo y cilantro macho que, desde la presentación, ya nos decía que era único. Nos recomendaron comerlo con la mano y de un solo bocado para apreciar la explosión de sabores y texturas.

Tocó el turno de la langosta norña, con una base de pastel de choclo, una salsa bisque hecha de las cabezas de las langostas, espuma de choclo, bizcos de zapallo loche y cushuro con ceniza vegetal. Un plato perfectamente trabajado que tiene la magia de distinguir cada uno de los sabores que lo componen. Como último tiempo salado, nos llegó el Magret de pato con gnocchi de oca y foie gras local. Este fue uno de mis favoritos, aunque debo confesar que esta ave no es una de mis predilectas. Dada la demanda que tiene, pronto será incluido en la carta.

Ahora nos tocó probar el postre. Texturas de chocolate cusqueño de 70% con coulis y espuma de tumbo. Simplemente delicioso. A futuro, Angelo planea expandir la marca a Francia, cerca de la familia de Godelieve, con una propuesta que combine sabores peruanos con la elegancia francesa. Contraste es un espacio donde la pasión por la cocina y la cultura se unen para ofrecer una experiencia única y memorable. Los encuentran en Av. La Paz 604, Miraflores de 6:30 pm a 10:30 pm. El menú tiene un precio de S/190 por persona (6 pasos) y S/230 por persona (8 pasos).



Pisco: experiencia con valor agregado

Por Livio Pastorino Wagner*

Hace algún tiempo, conversaba con un amigo sobre nuestra participación en el Concurso Nacional del Pisco, y me contaba que en México le había llamado la atención que el mozo, después de la cena, les preguntara qué tequila deseaban tomar. Cada uno de los comensales escogió el suyo de acuerdo con sus preferencias: algunos prefirieron los reposados; otros los añejos, blancos, extra añejos, etc. Un sinfín de variedades para todos los gustos. ¿Por qué no nos preguntan a nosotros qué tipo de pisco deseamos? Tenemos 8 cepas pisqueras y 12 variedades de pisco: las 8 uvas pisqueras, el acholado y los tres tipos de mosto verde (no aromáticos, aromáticos y acholados). Además, contamos con 5 regiones con Denominación de Origen, cada una con diferentes climas, altitudes y variedades de uva pisquera. ¿Por qué no aprovechar esta diversidad? En mi caso, cada vez que voy a un restaurante, solicito una copa de pisco con mi postre, lo que me permite conocer las marcas que ofrece el establecimiento.

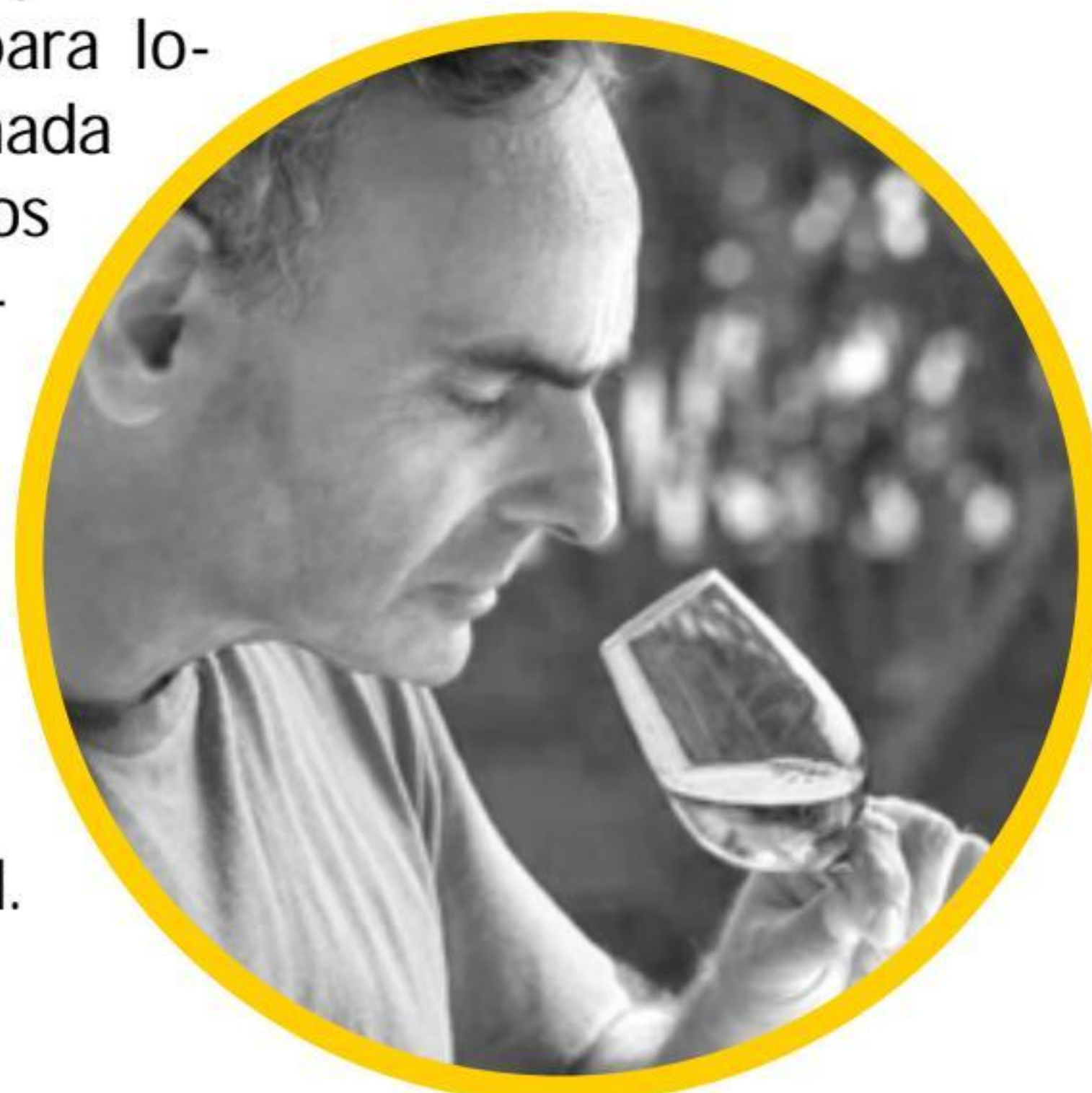
Hace poco, por ejemplo, me ofrecieron una copa de pisco mosto verde Quebranta para acompañar un relámpago de chocolate. Aunque no era la variedad que yo hubiera elegido para ese postre, debo admitir que el acompañamiento estuvo excelente. Sin embargo, como sugerencia, les comenté que un restaurante de esa categoría debería contar con más variedades de pisco. Tenemos que empezar a establecer estándares como clientes. No puede ser que nos sirvan un pisco sour y no sepamos con qué pisco nos lo han preparado. Debemos conocer nuestro pisco preferido y pedir que nos preparen nuestros cócteles con ese mismo pisco. La diversidad de piscos que tenemos es igual o mayor a la de los mexicanos con sus tequilas.

Muchos peruanos en el extranjero nos contactan para solicitar pisco. En esos casos, les indicamos que las marcas más conocidas, aunque no necesariamente las mejores, son las que encontrarán con facilidad. Muchas marcas provenientes de bodegas o productores pequeños y medianos no cuentan con el stock suficiente para abastecer el mercado, lo que encarece sus precios. Posicionar un buen pisco en mercados como el europeo requiere una gran inversión, y los pequeños productores no siempre tienen los recursos para asumir este reto. Una alternativa interesante podría ser la creación de 'marcas paraguas', pequeñas asociaciones de productores que funcionan como un mini consejo regulador. En este modelo, productores de todos los tamaños —pequeños, medianos o grandes— son bienvenidos a participar. Lo más importante es que son los

mismos productores quienes crean su reglamento y se comprometen a cumplirlo, asegurando que todos los miembros de la marca paraguas sigan los mismos estándares de calidad.

Cada productor es responsable de la calidad de su pisco, que va a pasar por todos los análisis químicos que permite la norma vigente y, por último, será evaluado organolépticamente por tres paneles de jueces catadores expertos antes de ser incluido bajo la marca paraguas. Cada botella llevará un QR que permite al cliente conocer la bodega, su ubicación, historia, quién es el maestro destilador, entre otros detalles. Además, se incluirá información sobre los jueces que han participado en la evaluación sensorial, con sus respectivos currículos. Este proceso no solo garantiza estándares de calidad, sino que también agrega un valor tangible al producto. El consumidor no está pagando solo por un pisco; está pagando por un producto que ha sido rigurosamente evaluado, que tiene trazabilidad y que respalda su calidad con información verificable. Esto permite justificar un precio más alto, ya que el cliente entiende que está adquiriendo algo exclusivo y respaldado por expertos.

Sin embargo, la protección de la marca es fundamental. Los productores asociados se autorregulan, y aquellos que no cumplan con los estándares establecidos deberán abandonar la marca paraguas. La integridad y el prestigio del pisco deben protegerse a toda costa. Además, debemos difundir el consumo del pisco como un producto premium y de producción limitada. También es crucial trabajar en la presentación: el diseño de envases, logos y etiquetas. En Europa, las botellas de grappa u otros licores pueden costar 200 euros o más. Estoy seguro de que hay mercado para un pisco de alta gama. Organicémonos para lograrlo. Soñar no cuesta nada y, en el caso del pisco, los sueños pueden convertirse en realidad si trabajamos juntos: productores, consumidores, autoridades y entusiastas por su valoración y promoción. Disfrute del pisco con responsabilidad. ¡Hasta la próxima!



Sommelier, Especialista y Catador de Pisco
 Registro: CRDO-PISCO 2020 RCO-034-2011
www.liviopastorino.com
 @elmagazurdo

02 Y 03 DE MAYO

LOS ESPERAMOS EN **LUXURY WINE**
EXPERIENCE 2025



**MIL
DEMONIOS**

BODEGA

SIN REGLAS
Created and Drunk by owners

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO



MISIONES
DE RENGO



TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO



Esta REVISTA fue DESCARGADA de JAROCHOS. Puedes
accesar a nuestro GRUPO PRINCIPAL en TELEGRAM a través
del Grupo de paso

@PurgatorioJarocho
<https://t.me/purgatoriojarocho>

En Jarocho NO promovemos ni incentivamos el uso inadecuado de autoría intelectual, solo compartimos material que ya se encuentra en Internet con una simple búsqueda en cualquier buscador o en sitios como PDFMagazine, WordlMagz, etc.
Si piensas que se están socavando tus derechos de autor mándanos un mensaje (con previa identificación como portador de los derechos sobre el material reclamado) solicitando la retirada del material.